Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

BIBLIOTECA
S.A.R.
DVCHESSA HÉLÈNE D'AOSTA
CAPODIMONTE

M
XLVII
53

Digitized by Google

ABRÉGÉ

DE

L'HISTOIRE GÉNÉRALE

DES VOYAGES.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

552837

ABRÉGÉ

DE

L'HISTOIRE GÉNÉRALE DES VOYAGES,

CONTENANT

CE QU'IL Y A DE PLUS REMARQUABLE, DE PLUS UTILE ET DE MIEUX AVÉRÉ DANS LES PAYS OU LES VOYAGEURS ONT PÉNÉTRÉ; LES MOEURS DES HABITANS, LA RELIGION, LES USAGES, ARTS ET SCIENCES, COMMERCE ET MANUFACTURES.

PAR J. F. LAHARPE.

TOME QUATORZIÈME.

BIBLIOTECA NAZIONALE "VITTORIO EMANUELE III" NAPOLI

A PARIS,

CHEZ LEDOUX ET TENRÉ, LIBRAIRES,
RUE PIERRE-SARRAZIN, N° 8.

1816.

Digitized by Google

ABRÉGÉ

DE

L'HISTOIRE GÉNÉRALE DES VOYAGES.

TROISIÈME PARTIE.

AMÉRIQUE.

LIVRE ONZIÈME.

ANTILLES.

CHAPITRE PREMIER.

Mœurs des Caraïbes.

Dans les deux premières Parties de cet Abrégé, nous avons parlé d'abord des îles avant de passer au continent. Nous avons été forcés, dans celle-ci, de suivre une route différente. Quoique les Espagnols, conduits par Colomb, aient abordé à l'une des îles

Lucayes, et ensuite à Saint-Domingue, une des principales Antilles, avant d'arriver à la côte d'Yucatan; cependant cet intérêt naturel attaché aux grandes révolutions, nous a comme emportés, malgré nous, sur les traces des conquérans fameux qui bientôt envahirent le Mexique et le Pérou. Nous avons longtemps fixé les yeux du lecteur sur ces deux empires devenus la proie des Européens. De là, suivant le cours des découvertes, nous avons considéré à loisir les établissemens des nations de l'Ancien-Monde dans les autres parties du Nouveau, au midi et au nord, depuis les côtes du Brésil jusqu'à la baie d'Hudson. Nous avons même tracé une esquisse des tentatives faites dans ces immenses contrées que baignent l'Amazone et l'Orénoque, et qui sont encore peu connues. Il nous reste à parcourir cet archipel des Antilles, aujourd'hui partagé comme le continent de l'Amérique, entre plusieurs puissances rivales, et le centre du commerce le plus riche et le plus vaste.

On sait que les Antilles sont une suite d'îles disposées en forme d'arc, depuis la Floride jusqu'à l'embouchure de l'Orénoque, et depuis les 11 degrés de latitude méridionale jusqu'aux 16.

Les Antilles prirent d'abord le nom d'*îles Caraïbes*, de celui de leurs premiers habitans; mais ensuite elles furent divisées en grandes et petites Antilles, et ces dernières le furent encore en îles de *Barlovento* ou *sur le vent*, et de *Sottovento* ou *sous le vent*. L'usage français est de dire *îles du vent* et *îles au vent*. Comme il n'est pas question ici de leur an-

cien état, qui se trouve assez éclairci dans l'histoire des premières découvertes, observons, pour le dessein où nous sommes d'y suivre les voyageurs, et d'en donner la description d'après eux, qu'elles sont peuplées à présent de six nations différentes, de Caraïbes, ou d'originaires du pays, d'Espagnols, de Français, d'Anglais, de Hollandais et de Danois. Cette idée générale nous conduit d'abord à donner leurs noms particuliers avec celui de leurs possesseurs actuels. Les Caraïbes partagent, avec les Anglais, la Dominique et Saint-Vincent qui font partie des îles de Barlovento ou sur le vent. Les Espagnols sont maîtres des Lucayes, les plus septentrionales de toutes les Antilles, de Cuba, de Portoricco, et comme on l'a vu, d'une partie de Saint-Domingue; ils possèdent aussi la Trinité, Sainte-Marguerite et Cubagua ou l'Ile-des-Perles, sous le vent. Les Français, avec une partie de Saint-Domingue, ont Sainte-Croix, Santos ou les Saints, Saint-Barthélemi, la Guadeloupe, la Desirade, la Martinique, Marie-Galande, Sainte-Lucie et une partie de Saint-Martin. Les Anglais occupent la Jamaïque, l'Anguille, la Barbade, la Barboude, Antigoa, la Grenade, Tabago, Montferrat, Nevis et Saint-Christophe. Les Hollandais possèdent Buen-Aire, Curaçao et Oruba, Saba, Saint-Eustache, et une partie de Saint-Martin. Les Danois ont la petile île de Saint-Thomas, une des Vierges situées au nord-est de Portoricco.

Mais avant de nous engager plus loin dans la description des îles qui tirent le nom de *Caraïbes* de

celui de leurs anciens habitans, il paraît nécessaire de faire connaître cette race d'hommes que les Européens y ont trouvés établis, et qu'ils ont resserrés dans des bornes où ils les contiennent, mais qu'ils n'ont pu détruire ou soumettre. C'est le seul peuple de l'Amérique dont il nous reste à traiter.

Quelques voyageurs les font descendre des Galibis, peuples de la Guiane, et racontent, sur d'anciens témoignages, que leurs ancêtres s'étant révoltés contre leurs chefs, se virent forcés de chercher une retraite dans ces îles, qui avaient toujours été désertes, ou dont ils chassèrent les habitans naturels. Un Anglais, nommé *Brigstock*, qui connaissait la Floride par un long séjour, et qui en parlait toutes les langues, fait venir les Caraïbes du pays des Apalachites, où l'on trouve jusqu'aujourd'hui, dit-il, derrière la Géorgie et la Caroline, une nation qui se nomme *les Caraïbes*. On ignore, ajoute-t-il, ce qui l'obligea de quitter le continent; mais rien n'empêche de supposer que, trop serrée dans ses limites, ou pressée par de puissans ennemis, elle eût le courage de se fier sur mer à la conduite des vents, qui la poussèrent dans l'île Sainte-Croix. Brigstock semble compter pour rien l'éloignement et les difficultés de leur navigation.

Cette différence d'opinions sur l'origine des Caraïbes n'empêche point qu'on ne s'accorde à leur en donner une commune, de quelque partie de l'Amérique, et de quelque nation qu'ils puissent la tirer. On se fonde sur la ressemblance de leur figure et de

leurs usages, dans toutes les îles qu'ils ont habitées, comme dans celles qu'ils possèdent encore. Ils sont généralement d'une taille haute et bien prise. On n'en voit pas un difforme. Leur chevelure est noire, et ils ont soin de la peigner proprement. Ils s'arrachent la barbe à mesure qu'elle paraît. Depuis leur communication même avec les Européens, les deux sexes vont entièrement nus, le corps teint de rouge; et s'il en faut croire un voyageur anglais, les premiers habitans des îles françaises qui voulaient entretenir commerce avec eux, se dépouillaient aussi de leurs habits pour leur plaire. Ils ont la tête couverte d'une sorte de bonnet, et quelquefois ceinte seulement d'une couronne de plumes. Ils se percent les lèvres de plusieurs trous, dans lesquels ils portent de petits poinçons d'os: leurs narines, qu'ils se percent aussi, sont ornées de petits grains de verres ou de petites pierres colorées. Les hommes portent des bracelets à la partie charnue du bras, et les femmes aux poignets et au-dessus du coude. Elles ont des colliers de rassade, non-seulement au cou, mais encore au-dessous du mollet des jambes, où faisant plusieurs tours, ils leur forment une sorte de brodequins. Le devant du corps est couvert d'une très-petite pièce d'étoffe soutenue par une ceinture. Ceux d'entre les hommes qui vivent sans commerce avec les Européens, ont autour du cou des sifflets, qu'on croit composés des os de leurs ennemis. Mais leurs plus riches ornemens sont de larges médailles d'un cuivre très-fin et très-poli, faites en forme de crois-

sant, et proprement enchâssées dans quelque bois précieux : ils les nomment *caracolis*. C'est comme la livrée et le symbole d'honneur qui distingue les capitaines et leurs enfans des personnes du commun.

Quoique cette peinture, qui est tirée des Anglais, n'ait pas l'étendue de celle qui va suivre, les principaux traits sont si ressemblans dans l'une et dans l'autre, que malgré la différence des îles, on y reconnaîtra facilement la même nation. « La taille ordinaire des Caraïbes, dit Labat, est au-dessus de la médiocre. Ils sont tous bien faits et proportionnés; ils ont les traits du visage assez agréables; il n'y a que le front qui paraisse un peu extraordinaire, parce qu'il est fort plat et comme enfoncé; mais ils ne l'apportent point de cette forme en naissant. Leur usage est de la faire prendre à la tête des enfans, avec une petite planche fortement liée par-derrière, qu'ils y laissent jusqu'à ce que le front ait pris sa consistance, et qu'il demeure tellement aplati, que, sans hausser la tête, ils voient presque perpendiculairement au-dessus d'eux. Ils ont tous les yeux noirs et petits, quoique la disposition de leur front les fasse paraître de bonne grandeur. Tous ceux que j'eus l'occasion de voir avaient les dents fort belles, blanches et bien rangées; les cheveux noirs, plats, longs et luisans. Cette couleur de leur chevelure est naturelle; mais le lustre vient d'une huile dont ils ne manquent point de se la frotter le matin. Il est difficile de bien juger de leur teint, car ils se peignent aussi tous les

jours avec du rocou détrempé dans de l'huile de carapat ou de *palma-christi*, qui les fait ressembler à des écrevisses cuites. Cette peinture leur tient lieu d'habits. Outre l'agrément qu'ils croient lui devoir, elle conserve leur peau contre l'ardeur du soleil, qui la ferait crevasser, et les défend de la piqûre des moustiques et maringoins, qui ont une extrême antipathie pour son odeur. Lorsqu'ils vont à la guerre, ou qu'ils veulent paraître avec éclat, leurs femmes emploient du jus de génipa pour leur faire des moustaches et plusieurs raies noires sur le visage et sur le corps. Ces marques durent neuf jours. Tous les hommes que j'ai vus avaient autour des reins une petite corde, qui leur sert à porter un couteau nu, qu'ils passent entre elle et la cuisse, et à soutenir une bande de toile large de cinq à six pouces, qui, couvrant une partie de leur nudité, tombe négligemment vers le bas. Les enfans mâles de dix à douze ans, n'ont sur le corps que cette petite bande de toile, destinée uniquement pour soutenir leur couteau, qu'ils ont néanmoins plus souvent en main qu'à la ceinture, aussi-bien que les hommes faits. Leur physionomie paraît mélancolique. Ils ne laissent pas d'être bons; mais il faut se garder de les offenser, parce qu'ils portent la vengeance à l'excès.

» Les femmes sont de plus petite taille que les hommes, assez bien faites, mais un peu trop grasses. Elles ont les cheveux et les yeux noirs comme leurs maris, le tour du visage rond, la bouche petite, les dents fort blanches, l'air plus gai, plus ouvert et plus

riant que les hommes, ce qui ne les empêche point d'être fort réservées et fort modestes. Elles sont rocouées, c'est-à-dire, peintes de rouge comme l'autre sexe, mais sans moustaches et sans lignes noires. Leurs cheveux sont liés derrière la tête, d'un petit cordon. Un pagne, ondé de petits grains de rassade de différentes couleurs, et garni par le bas d'une frange de rassade, d'environ trois pouces de hauteur, couvre leur nudité. Ce *camisa*, nom qu'elles lui donnent, n'a pas plus de huit à dix pouces de large, sur quatre ou cinq de long, sans y comprendre la hauteur de la frange; et de chaque côté, une petite corde de coton le tient lié sur les reins. La plupart ont au cou plusieurs colliers de rassade, de différentes grosseurs, qui leur pendent sur le sein, et des bracelets de même espèce aux poignets et au-dessus des coudes avec des pierres bleues ou des rassades enfilées, qui leur servent de pendans d'oreilles. Les enfans de l'un ou de l'autre sexe, depuis la mamelle jusqu'à l'âge de huit ou dix ans, ont des bracelets et une ceinture de grosse rassade autour des reins. Un ornement propre aux femmes, est une espèce de brodequins de coton, qui leur prend un peu au-dessus de la cheville du pied, et qui a quatre ou cinq pouces de hauteur. Vers l'âge de douze ans (car les Caraïbes ne sont pas fort exacts dans le calcul des années), on donne le camisa aux filles au lieu de la ceinture de rassade qu'elles ont portée jusqu'alors; et leur mère, ou quelque parente leur met des brodequins aux jambes. Elles ne les ôtent jamais s'ils ne sont absolument usés

ou déchirés par quelque accident. Il leur serait même impossible de les ôter, parce qu'étant travaillés sur leurs jambes, ils sont si serrés, qu'ils ne peuvent ni monter ni descendre; et les jambes n'ayant pas encore toute leur grosseur à cet âge, elles ne peuvent croître avec les années sans se trouver pressées jusqu'à rendre le mollet plus gros et plus dur qu'il ne l'aurait été naturellement. Outre l'épaisseur du tissu, les extrémités de ces brodequins ont un rebord d'un demi-pouce de large par le bas et du double par le haut, assez fort pour se soutenir par lui-même comme le bord d'une assiette; ce qui n'est pas sans agrément aux jambes d'une femme : mais il faut qu'elles conservent cette chaussure toute leur vie, et qu'elles l'emportent avec elles au tombeau.

» Lorsqu'une fille a reçu le camisa et les brodequins, elle ne vit plus avec les garçons dans la familiarité de l'enfance; elle se retire près de sa mère, et ne s'en éloigne plus : mais il est rare qu'avant cet âge elle n'ait pas été demandée par quelque jeune homme, qui la regarde alors comme sa femme, en attendant qu'elle puisse l'être réellement. Ce choix se fait dès l'âge de quatre ou cinq ans, et presque toujours dans la famille. A l'exception des frères et des sœurs, il est si libre pour tous les degrés du sang et pour la pluralité des femmes, que le même homme prend trois ou quatre sœurs, qui sont ses nièces ou ses plus proches cousines. Ils ont pour principe, que de jeunes filles élevées ensemble, s'en aimeront mieux, vivront en meilleure intelligence, se rendront plus

volontiers des services mutuels, et serviront mieux leur parent et leur mari.

» Si les colliers, les bracelets, le camisa et les brodequins sont proprement la parure des femmes, les hommes ont aussi des ornemens particuliers, qui sont les caracolis et les plumes. Le caracoli est tout à la fois le nom de la chose et celui de la matière dont elle est composée. C'est un métal qui vient, dit-on, de la Terre-Ferme, et qu'on croit un mélange d'argent, de cuivre et d'or. Il paraît certain qu'en terre ou dans l'eau sa couleur ne se ternit jamais. Je juge, continue Labat, que le fond est un métal simple, mais aigre, graineux et cassant; ce qui oblige ceux qui l'emploient d'y mêler un peu d'or pour le rendre plus doux et plus traitable. Les orfévres français et anglais ont souvent tenté de l'imiter en gardant une certaine proportion dans leur alliage; sur six parties d'argent, ils ont mis trois parties de cuivre rouge purifié, et une partie d'or. Ils ont fait de cette composition des bagues, des boucles, des poignées de cannes et d'autres ouvrages, mais fort inférieurs au caracoli des sauvages, qu'on prendrait pour de l'argent sur-doré. Les figures qu'ils en font sont des croissans de différentes grandeurs, suivant l'usage auquel ils veulent les employer. Ils en portent un à chaque oreille, attaché ordinairement par une petite chaîne à crochet; et la distance d'une corne à l'autre est d'environ un pouce et demi. Au défaut de chaîne, ils les attachent avec un fil de coton passé au centre du croissant. Ils en portent un autre, d même gran-

deur, à l'entre-deux des narines, d'où il bat sur la bouche. Le dessous de la lèvre inférieure est aussi percé, et soutient un quatrième caracoli, plus grand d'un tiers que les précédens, et dont la moitié passe le menton. Enfin ils en ont un cinquième, de six pouces d'ouverture, qui est attaché avec une petite corde au cou, et qui leur tombe sur la poitrine. Cette multitude de croissans les fait ressembler à des mulets ornés de leurs plaques. Lorsqu'ils ne portent point leurs caracolis, ils remplissent les trous qu'ils ont aux oreilles, au nez et à la lèvre, avec de petits bâtons qui les empêchent de se boucher. Quelquefois ils portent des pierres vertes aux oreilles et à la lèvre; et s'ils n'ont ni pierres vertes, ni petits bâtons, ni caracolis, ils y mettent des plumes de perroquets, rouges, bleues et jaunes, qui leur font des moustaches de dix à douze pouces de long, au-dessus et au-dessous de la bouche, sans compter celles qu'ils ont aux oreilles. Leurs enfans ont dans leurs cheveux quantité de plumes de différentes couleurs, attachées d'une manière qui les y tient droites; et cette parure, dit-on, n'est pas sans grâces ».

Comme ces deux descriptions des ajustemens et de la figure des Caraïbes en différentes îles, et par des voyageurs de nation différente, ne peuvent laisser aucun doute que ces sauvages n'aient une origine commune, nous continuerons de les regarder comme un même peuple, malgré leur ancienne dispersion, et de rapporter ce qui les distingue des autres habitans de l'Amérique.

Ils ont plusieurs sortes de langage : l'ancien, qui leur est propre et naturel, a de la douceur, sans aucune prononciation gutturale. Mais ils se sont fait un jargon, mêlé de mots européens, surtout espagnols, qu'ils ne parlent qu'avec les étrangers. Dans leur propre langue, quoique les Caraïbes de toutes les îles s'entendent parfaitement, ils ont des dialectes qui ne se ressemblent point. Les deux sexes ont même des expressions différentes pour les mêmes choses, et les vieillards en ont aussi qui ne sont point usitées par les jeunes gens; enfin ils ont un langage particulier pour leurs conseils, auquel les femmes ne comprennent rien. Lorsqu'on a commencé à les connaître, ils n'avaient aucun terme d'injure, aucun de vice, de vertu, d'arts et de sciences. Ils ne savaient nommer que quatre couleurs, blanc, noir, jaune et rouge, auxquelles ils rapportent toutes les autres.

Ils sont naturellement pensifs et mélancoliques, mais ils affectent de paraître gais et plaisans. Le plus grand affront qu'on puisse leur faire est de les nommer *sauvages;* ce nom, disent-ils, ne convient qu'aux bêtes farouches. Ils ne souffrent pas plus volontiers qu'on les nomme *cannibales,* quoiqu'ils n'aient jamais perdu l'usage de manger la chair de leurs ennemis; et lorsqu'on leur en fait un reproche, ils répondent qu'il n'y a point de honte à se venger. Le nom de *Caraïbe* leur déplaît moins, quelque idée qu'on y veuille attacher, parce que, dans leur ancienne langue, il signifie bon guerrier ou coura-

geux. Brigstock assure qu'il a la même signification dans la langue des Apalachites.

Ils s'aiment entre eux, et leur sensibilité va si loin les uns pour les autres, qu'on en a vu mourir de douleur en apprenant que leurs compagnons étaient tombés dans l'esclavage, ou qu'ils avaient été maltraités par les Européens. Ils ne se consolent point d'avoir été chassés d'une partie de leurs îles, et souvent ils reprochent encore cette injustice aux vainqueurs. Ils ne peuvent s'accoutumer non plus à leur avarice; c'est toujours un nouveau sujet d'admiration, incompréhensible pour un Caraïbe, de voir préférer l'or au verre et au cristal.

Le vol est un crime fort noir dans leur nation. Ils laissent leurs habitations ouvertes et sans aucune défense : s'ils s'aperçoivent qu'on en ait enlevé quelque chose, ils en portent une espèce de deuil pendant plusieurs jours. Ensuite toute leur ardeur est pour la vengeance; car autant ils ont d'affection les uns pour les autres, autant ils sont capables de haine lorsqu'ils se croient offensés. Un Caraïbe ne pardonne jamais.

Leurs maisons, qu'ils nomment *carbets*, comme les Américains de la Guiane, sont d'une forme singulière. Labat, qui eut l'occasion d'en voir une des plus belles, joint à sa description une peinture agréable des circonstances et de quelques usages de la nation. C'est dans ses termes qu'on va donner ce récit. « Le Caraïbe, maître du carbet, avait été baptisé, aussi-bien que sa femme, et dix ou douze enfans

qu'il avait eus d'elle et de plusieurs autres. Il avait un caleçon de toile sur un habit neuf d'écarlate, c'est-à-dire qu'il venait d'être rocoué; car il n'était que neuf heures du matin lorsque nous entrâmes chez lui. Sa femme avait un pagne autour des reins qui lui descendait jusqu'à mi-jambes. Nous vîmes deux de ses filles, de quinze à seize ans, qui n'avaient à notre arrivée que les anciens habits de la nation, c'est-à-dire le camisa, les brodequins et les bracelets; mais un moment après, elles se firent voir avec des pagnes. Quatre grands garçons, bien rocoués, avec la bande de toile à la petite corde, étaient près du père. Le reste des enfans étaient encore petits et vêtus comme ils étaient venus au monde, à l'exception de leur ceinture de rassade. Nous trouvâmes d'ailleurs une grosse compagnie dans ce carbet; c'étaient environ trente Caraïbes, qui s'y étaient rendus pour une cérémonie que nous n'avions pu prévoir, et que j'aurai bientôt l'occasion d'expliquer.

» La maison, ou le carbet, avait environ soixante pieds de longueur sur vingt-quatre à vingt-cinq de large, à peu près dans la forme d'une halle. Les petits poteaux s'élevaient de neuf pieds hors de terre, et les grands à proportion : les chevrons touchaient à terre des deux côtés; les lattes étaient de roseaux, et la couverture, qui descendait aussi bas que les chevrons, était de feuilles de palmier. Un des bras de l'édifice était entièrement fermé de roseaux et couvert de feuilles, à la réserve d'une couverture, qui menait à la cuisine : l'autre bout

était presque entièrement ouvert. A dix pas de ce bâtiment, il y en avait un autre moins grand de moitié, et divisé en deux par une palissade de roseaux. Nous y entrâmes : dans la première chambre, qui servait de cuisine, sept ou huit femmes étaient occupées à faire de la cassave : la seconde division servait apparemment de chambre à coucher pour toutes ces dames, et pour les enfans qui n'étaient pas encore admis au grand édifice; elle n'avait d'autres meubles que des paniers et des hamacs.

» C'était aussi l'unique ameublement du grand carbet. Le maître et les quatre fils avaient, près de leurs hamacs, un coffre, un fusil, un pistolet, un sabre et un gargousier. Quelques Caraïbes travaillent à des paniers. Je vis aussi deux femmes qui faisaient un hamac sur le métier. Les arcs, les flèches, les massues étaient en grand nombre, proprement attachés aux chevrons. Le plancher était de terre battue, fort net et fort uni, excepté sous les sablières, où l'on remarquait un peu de pente. Il y avait un fort bon feu, vers le tiers de la longueur du carbet, autour duquel huit ou neuf Caraïbes, accroupis sur leurs jarrets, fumaient, en attendant que leur poisson fût cuit. Ces messieurs nous avaient fait leurs civilités ordinaires, sans changer de posture, en nous disant dans leur jargon : *bonjour, compère, toi tenir tafia.* Leurs poissons étaient par le travers du feu, pêle-mêle entre le bois et les charbons. Je les pris d'abord pour quelques restes de bûches; mais un de mes compagnons de voyage, qui connaissait mieux que

moi la nation, m'assura qu'après avoir goûté de ce mets, je ne prendrais pas les Caraïbes pour de mauvais cuisiniers.

» Cependant l'heure du dîner s'approchait, et l'air de la mer nous avait donné de l'appétit. J'ordonnai à nos Nègres d'apporter une nappe; et voyant au coin du carbet, une belle natte étendue, que je crus l'endroit où nos hôtes devaient prendre leur repas, je jugeai qu'en attendant qu'ils en eussent besoin, nous pouvions nous en servir. Après y avoir fait jeter une nappe et quelques serviettes, je fis apporter du pain, du sel et un plat de viande froide, qui étaient toutes nos provisions, et je m'assis avec mes deux compagnons de voyage. Nous commencions à manger, lorsqu'en jetant les yeux sur les Caraïbes, nous observâmes qu'ils nous regardaient de travers, et qu'ils parlaient au maître avec quelque altération. Nous lui en demandâmes la raison : il nous dit assez froidement qu'il y avait un Caraïbe mort sous la natte où nous étions assis, et que cela fâchait beaucoup ses parens. Nous nous hâtâmes de nous lever, et de faire ôter nos provisions. Le maître fit étendre dans un autre endroit une natte sur laquelle nous nous mîmes; et pour réparer le scandale, nous fîmes boire toute la compagnie.

» Dans l'entretien que nous eûmes avec le maître, en continuant notre repas, il nous apprit que tous ces Caraïbes s'étaient assemblés chez lui pour célébrer les obsèques d'un de ses parens, et qu'on n'en attendait plus qu'un petit nombre d'autres de l'île

Saint-Vincent pour achever la cérémonie. Suivant leurs usages, il est nécessaire que tous les parens d'un Caraïbe qui meurt le voient après sa mort, pour s'assurer qu'elle est naturelle. S'il s'en trouvait un seul qui ne l'eût pas vu, le témoignage de tous les autres ensemble ne suffirait pas pour le persuader; et jugeant, au contraire, qu'ils auraient contribué tous à sa mort, il se croirait obligé d'en tuer quelqu'un pour la venger. Nous remarquâmes que notre hôte aurait souhaité que ce Caraïbe ne lui eût pas fait l'honneur de chosir son carbet pour mourir, parce qu'une si grosse compagnie diminuait son manioc, dont il n'avait qu'une juste provision pour sa famille.

» Je lui demandai si la qualité d'amis ne pouvait pas nous faire obtenir de voir le mort. Il m'assura que tous les assistans y consentiraient avec plaisir, surtout si nous buvions et si nous les faisions boire à sa santé. La natte et les planches qui couvraient la fosse furent levées aussitôt. Elle avait la forme d'un puits, d'environ quatre pieds de diamètre, et six à sept de profondeur. Le corps y était à peu près dans la même posture que ceux que nous avions trouvés autour du feu. Ses coudes portaient sur ses genoux, et les paumes de ses mains soutenaient ses joues. Il était proprement peint de rouge, avec des moustaches et des raies noires : ses cheveux étaient liés derrière la tête; son arc, ses flèches, sa massue et son couteau étaient à côté de lui. Il n'avait du sable que jusqu'aux genoux, autant qu'il en fallait pour

le soutenir dans sa posture, car il ne touchait point aux bords de la fosse. Je demandai s'il était permis de le toucher : on m'accorda cette liberté. Je lui touchai les mains, le visage et le dos. Tout était très-sec, et sans aucune mauvaise odeur, quoiqu'on n'eût pris aucune autre précaution que de le rocouer au moment qu'il avait rendu l'âme. Les premiers de ses parens qui étaient venus avaient ôté une partie du sable pour visiter le cadavre ; et comme il n'en sortait rien d'infect, on n'avait pas pris la peine de le recouvrir de sable, pour s'épargner celle de l'ôter à l'arrivée de chaque nouveau parent. On nous dit que lorsqu'ils seraient venus tous, la fosse serait remplie, et fermée pour la dernière fois. Il y avait près de cinq mois que ce Caraïbe était mort. Je regrettai beaucoup que, pendant quelques heures que nous passâmes dans le carbet, il n'arrivât point quelqu'un des parens qui nous eût donné la satisfaction de voir leurs cérémonies.

» Aussitôt que les poissons furent cuits, les femmes apportèrent deux ou trois matatous chargés de cassaves fraîches, avec deux grands couïs, l'un plein de taumali de crabes, et l'autre de pimentade, accompagnés d'un grand panier de crabes bouillis, des poissons qui étaient au feu, et de quelques autres poissons à grandes écailles. Quoique j'eusse assez dîné, je m'approchai du matatous, pour goûter de leur poisson et de leur sauce. Ce qu'il y a de commode avec les Caraïbes, c'est que leur table est ouverte à tout le monde, et que, pour s'y mettre, on

n'a pas besoin d'être invité, ni même connu. Ils ne prient jamais; mais ils n'empêchent personne de manger avec eux. Leur pimentade est du suc de manioc bouilli avec du jus de citron, dans lequel ils écrasent beaucoup de piment : c'est leur sauce favorite avec toutes sortes de mets. Jamais ils ne se servent de sel, non qu'ils en manquent, puisqu'il y a des salines naturelles dans toutes les îles, où ils pourraient s'en fournir; mais il n'est pas de leur goût. J'ai su d'eux-mêmes qu'à l'exception de leurs crabes, qui sont la meilleure partie de leur nourriture, ils ne mangent rien qui soit cuit à l'eau : tout est rôti ou boucané. Leur manière de rôtir est d'enfiler la viande par morceaux dans une brochette de bois, qu'ils plantent en terre devant le feu, et lorsqu'elle est cuite d'un côté, ils la tournent simplement de l'autre. Si c'est un oiseau de quelque grosseur, tel qu'un perroquet, une poule ou un ramier, ils le jettent dans le feu, sans prendre la peine de le plumer ni de le vider; et la plume n'est pas plutôt rôtie, qu'ils le couvrent de cendres et de charbons, pour le la isser cuire dans cet état. Ensuite, le retirant, ils enlèvent facilement une croûte que les plumes et la peau ont formée sur la chair; ils ôtent les boyaux et le jabot, et mangent le reste sans autre préparation. Leur exemple m'a fait manger plusieurs fois de ce rôti; je l'ai toujours trouvé plein de suc, tendre, et d'une délicatesse admirable.

» Je goûtai du poisson à grandes écailles, que les Caraïbes dépouillèrent, comme s'ils l'eussent tiré d'un étui. La chair m'en parut très-bonne, bien cuite,

et fort grasse. On s'imaginera facilement qu'étant cuite sans aucun mélange d'eau, de beurre ou d'huile, qui en altère les sucs, elle n'en peut être que beaucoup meilleure.

» C'était un spectacle fort amusant que cette bande de Caraïbes, accroupis sur leur derrière comme des singes, mangeant avec un vif appétit, sans prononcer un seul mot, et tous épluchant avec autant de propreté que de vitesse les plus petites pattes des crabes. Ils se levèrent aussi librement qu'ils s'étaient assis : ceux qui avaient soif allèrent boire de l'eau ; quelques-uns se mirent à fumer, d'autres se jetèrent dans leurs hamacs, et le reste entra dans une conversation où je ne compris rien, parce qu'elle était dans leur ancienne langue. Les femmes vinrent ôter les matatous et les couïs ; les filles nettoyèrent le lieu où l'on avait mangé ; et toutes ensemble, avec les enfans, passèrent à la cuisine, où nous allâmes les voir manger, dans la même posture que les hommes, et d'aussi bon appétit. Je fus un peu surpris que les femmes n'eussent pas mangé avec leurs maris, et j'en demandai la raison au maître, du moins pour la sienne, qui était Chrétienne comme lui, et maîtresse de la maison. Il me répondit que ce n'était pas l'usage de leur nation ; que, quand il eût été seul, il n'aurait mangé qu'avec ses fils, et que sa femme, ses filles et le reste de ses enfans mangeaient toujours à la cuisine ».

Les hamacs des Caraïbes l'emportent beaucoup, pour la forme et pour la propreté du travail, sur ceux des autres Américains. Le même voyageur, qui

s'en servait dans toutes ses courses, en donne la description. C'est une pièce de grosse toile de coton, longue de six à sept pieds, sur douze à quatorze de large, dont chaque bout est partagé en cinquante ou cinquante-cinq parties, enfilées dans de petites cordes, qu'on nomme *rabans*. Ces cordes sont de coton, et plus communément de pitte, bien filées et bien torses, chacune de deux pieds et demi ou de trois pieds de longueur; elles s'unissent ensemble à chaque bout, pour faire une boucle où l'on passe une corde plus grosse, qui sert à suspendre le hamac à deux arbres ou à deux murs. Tous les hamacs des Caraïbes sont rocoués, non-seulement parce qu'ils leur donnent cette couleur avant d'en faire usage, mais encore parce qu'ayant eux-mêmes le corps très-rouge, ils ne peuvent s'y coucher aussi souvent qu'ils le font sans y laisser une partie de leur peinture. Ils dessinent aussi des compartimens de couleur noire avec autant de justesse que s'ils y employaient le compas; cependant c'est l'ouvrage des femmes. Un Caraïbe serait déshonoré s'il avait filé ou tissu du coton, et peint un hamac; ils laissent ces soins à leurs femmes, qui ont besoin de beaucoup d'industrie et de travail pour faire une toile si large, qu'elles sont obligées de s'employer deux à chaque pièce : elles ne sont point encore parvenues à se faire des métiers; après avoir étendu les fils de la trame sur deux poteaux plantés en terre, suivant la longueur et la largeur qu'elles veulent donner au hamac, elles sont réduites à passer leur peloton de fil dessus et des-

sous chaque fil de la trame, et même à battre continuellement avec un morceau de bois dur et pesant, pour faire entrer tous les fils dans leur place et rendre l'ouvrage plus uni. Si cet exercice est très-pénible, on prétend, en récompense, que les hamacs de cette espèce sont beaucoup plus forts, plus unis, s'étendent mieux, et durent bien plus long-temps que ceux qui se font ailleurs sur le métier, et qui, étant de quatre pièces, ou de quatre lés, n'obéissent point si facilement, parce que les coutures sont toujours plus roides que le tissu.

La manière caraïbe d'attacher ou tendre un hamac, est d'éloigner les deux extrémités l'une de l'autre, de sorte qu'avec ses cordages il fasse un demi-cercle, dont la distance d'un bout à l'autre soit le diamètre. On l'élève de terre autant qu'il faut pour s'y asseoir, comme sur une chaise de quelque hauteur. En s'y mettant, on doit observer d'étendre une main pour l'ouvrir, sans quoi l'on ne manque point de faire la culbute. Il ne faut pas s'y étendre de son long, de sorte que la tête et les pieds soient sur une ligne droite qui suive la longueur du hamac; cette situation serait incommode pour les reins; mais on s'y couche diagonalement, les pieds vers un coin, et la tête vers le coin opposé; alors il tient lieu d'un bon matelas. On peut s'y remuer à son aise, s'étendre autant qu'on le veut, et se couvrir même d'une moitié de hamac. Si l'on veut se tourner d'un côté à l'autre, il faut commencer par mettre les pieds à l'autre coin, et, tournant le corps, on se trouve sur

l'autre diagonale. La commodité de ces lits, est qu'on peut les porter partout avec soi, qu'on y dort plus au frais, qu'on n'a besoin ni de couverture, ni de linceuls, ni d'oreillers, et qu'ils n'embarrassent point une chambre, parce qu'on peut les plier lorsqu'on cesse d'en avoir besoin : deux crampons de fer suffisent pour les tendre. Labat en obtint un d'un Caraïbe, qui, après avoir servi dix ans, et passé une infinité de fois à la lessive, n'était pas plus usé, ni plus décoloré que le premier jour.

On ne vante pas moins une espèce de corbeilles qui sont l'ouvrage des hommes de cette nation, et que les Européens ont rendues célèbres sous le nom de *paniers des Caraïbes*. Labat en étudia la fabrique pour l'utilité de nos artisans. Il s'en fait de trois pieds de long, sur dix-huit à vingt pouces de large, et d'autres d'environ huit ou dix pouces de long, sur une largeur proportionnée. La hauteur n'excède pas neuf à dix pouces dans les plus grands; mais elle dépend de l'usage auquel ils sont destinés. Le fond est plat, les côtés tout-à-fait droits et perpendiculaires au fond. Le dessus, ou le couvercle, est de la même figure que le dessous, où il s'enchâsse très-juste : sa hauteur est moindre d'un tiers que celle de dessous. C'est dans ces paniers que les Caraïbes renferment tous leurs petits meubles et leurs ajustemens, surtout dans leurs voyages de mer : ils les attachent contre le bord de leurs pirogues, afin qu'il ne se perde rien, lorsqu'elles viennent à tourner; ce qui n'est pas rare dans leur navigation.

Ce sont des roseaux, ou des queues de latanier, que les Caraïbes emploient pour faire des paniers, des matatous, des hottes, qu'ils nomment *catolis*, et d'autres meubles de cette nature. Le roseau fait des ouvrages plus fermes, et qui durent plus longtemps ; mais le latanier se travaille mieux. C'est une espèce de palmiste, dont les branches portent à leur extrémité une feuille plissée, qui, venant à s'épanouir, se partage en plusieurs pointes, comme une étoile à plusieurs rayons. On divise les côtes, ou les queues, en plusieurs parties, dans toute leur longueur. Une écaille de moule, dont on gratte le dedans, suffit pour ôter la pulpe brune qui s'y trouve; il reste une sorte de joncs, de deux ou trois lignes d'épaisseur. Les roseaux sont de même espèce que ceux de l'Europe : on les coupe verts, avant qu'ils aient fleuri, parce qu'ils sont alors plus tendre et plus lians. On les fend d'abord en huit parties, dans toute leur longueur, pour gratter ensuite le dessus jusqu'à ce que les vestiges des nœuds soient effacés. On ôte la pulpe dont ils sont remplis : l'épaisseur qui leur reste est celle d'un sou marqué ; et leur largeur, celle qui convient à l'ouvrage qu'on veut faire. Les roseaux polis sont blancs, ou d'un jaune fort clair ; mais les Caraïbes savent les teindre en rouge, en jaune, en bleu, ou en noir, qu'ils entremêlent fort proprement, pour donner plus de grâce et d'éclat à leur ouvrage. Après en avoir déterminé la longueur et la largeur, ils tressent leurs roseaux, ou carrément, ou en compartimens ; et leur art consiste surtout à

les serrer sans la moindre violence. Lorsqu'ils ont fait le dessous du panier et sa doublure, dont la matière et les proportions sont les mêmes, ils ajustent entre deux des feuilles de balisier, amorties au feu, ou seulement au soleil ; et cette espèce de petit plancher est si propre, si uni, si pressé, que l'eau qu'on y met ne peut s'écouler. Ils couvrent les bords d'un morceau de roseau, ou de latanier, assez large pour être doublé, et l'arrêtent d'espace en espace avec des filets de pitte, parfaitement bien tors, et teints de quelque couleur. Le dessus se fait comme le dessous, qu'il emboîte avec une justesse à l'épreuve de l'eau. Quelque pluie qu'il fasse, ou quelque quantité d'eau qu'on jette sur ces paniers, on est sûr que ce qu'ils renferment est toujours sec. Les Européens des îles en font autant d'usage que les Caraïbes, depuis qu'ils les ont reconnus également propres, légers et commodes. Ils ne vont pas d'une habitation à l'autre sans un panier dans lequel ils font porter leurs hardes sur la tête d'un Nègre, qui n'en est pas fort chargé, ou qui ne l'est du moins que du poids de ce qu'il contient.

Les Caraïbes font ces petits ouvrages, non-seulement pour leurs usages domestiques, mais encore pour les vendre, et pour se procurer en échange des couteaux, des haches, de la rassade, de la toile d'Europe, et surtout de l'eau-de-vie. C'est une observation fort singulière, que souvent ils entreprennent un voyage, dans une saison dangereuse, uniquement pour acheter une bagatelle, telle qu'un couteau ou

des grains de verre, et qu'ils donneront alors, pour ce qu'ils désirent, tout ce qu'ils ont apporté; au lieu qu'ils n'en donneraient pas la moindre partie pour une boutique entière d'autres marchandises. Outre leurs paniers et d'autres meubles dont ils se défont, suivant leurs besoins ou leur goût, ils apportent aux Européens des perroquets, des lézards, de la volaille, des porcs, des ananas, des bananes, et diverses sortes de coquillages. Leur manière de prendre les perroquets est ingénieuse pour des sauvages. Ils observent, à l'entrée de la nuit, les arbres où ces oiseaux se perchent, et dans l'obscurité, ils portent au pied de l'arbre des charbons allumés, sur lesquels ils mettent de la gomme et du piment vert. L'épaisse fumée qui en sort bientôt étourdit ces oiseaux jusqu'à les faire tomber comme ivres. Ils les prennent alors, leur lient les pieds et les ailes, et les font revenir en leur jetant de l'eau sur la tête. Si les arbres sont d'une hauteur qui ne permette point à la fumée d'y arriver, ils attachent au sommet d'une perche quelque vase de terre, dans lequel ils mettent du feu, de la gomme et du piment; ils s'approchent autant qu'ils peuvent des oiseaux qu'ils veulent prendre, et les enivrent encore plus facilement. Ensuite, pour les apprivoiser, ils les font jeûner pendant quelque temps, et lorsqu'ils les croient bien affamés, ils leur présentent à manger. S'ils les trouvent encore revêches, ils leur soufflent au bec de la fumée de tabac, qui les étourdit jusqu'à leur faire perdre aussitôt toute leur férocité. Ces perroquets

deviennent non-seulement fort privés, mais apprennent aussi facilement à parler que ceux qu'on a pris tout jeunes. Labat en acheta trois d'un Caraïbe pour vingt-deux sous marqués. C'est la seule monnaie que ces barbares connaissent. Un louis d'or ne vaut pas pour eux deux sous marqués, parce qu'ils attachent moins de prix à la matière qu'au nombre. Dans les comptes qu'on fait avec eux, on observe d'étendre les sous marqués qu'on leur donne, et de les ranger les uns après les autres, à quelque distance, sans jamais doubler les rangs, ni mettre une partie de l'un sur l'autre, comme les marchands font en Europe; cet ordre ne satisferait point assez leur vue, et l'on ne conclurait rien. Mais lorsqu'ils voient une longue file de sous marqués, ils rient et se réjouissent comme des enfans. Une autre observation, qui n'est pas moins nécessaire, c'est d'ôter de leur vue et d'enlever aussitôt ce qu'on achète d'eux, si l'on ne veut s'exposer à la fantaisie qui leur vient souvent de le reprendre, sans vouloir rendre le prix qu'ils en ont reçu. Il n'est pas difficile, à la vérité, de les y forcer, surtout lorsqu'ils viennent trafiquer dans nos îles; mais il est toujours important de ne pas renouveler avec leur nation des guerres dont le succès même n'apporte aucun avantage. S'ils redemandent leurs marchandises après qu'on les a serrées, on feint d'ignorer ce qu'ils désirent.

« Les Caraïbes, observe le P. du Tertre, sont indolens et fantasques à l'excès. Il est presque impossible d'en tirer le moindre service. On a besoin avec

eux de ménagemens continuels. Ils ne peuvent souffrir d'être commandés; et, quelques fautes qu'ils fassent, il faut bien se garder de les reprendre, ou même de les regarder de travers. Leur orgueil sur ce point n'est pas concevable; et de là est venu le proverbe, que regarder un Caraïbe, c'est le battre, et que le battre, c'est le tuer, ou se mettre au risque d'en être tué. Ils ne font que ce qu'ils veulent, quand ils veulent et comme ils veulent; de sorte que le moment où l'on a besoin d'eux est celui auquel ils ne veulent rien faire, ou que, si l'on souhaite qu'ils aillent à la chasse, ils veulent aller à la pêche; et c'est une nécessité d'en passer par-là. Le plus court est de ne pas s'en servir, et de ne jamais compter sur eux, mais surtout de ne rien laisser entre leurs mains, car ils sont comme des enfans à qui tout fait envie : ils prennent, boivent et mangent sans discrétion tout ce qu'on leur laisse ».

Une autre raison qui doit faire éviter de se servir d'eux, c'est l'antipathie qui règne entre eux et les Nègres. Ces deux races d'hommes se croient fort au-dessus l'une de l'autre, et se regardent avec mépris. Les Nègres, surtout ceux qui sont Chrétiens, ne donnent jamais aux Caraïbes, qui ne le sont pas, d'autre nom que celui de sauvages; ce que les Caraïbes ne peuvent entendre qu'avec un extrême dépit, qui les porte souvent à de cruelles extrémités. « Il arrive souvent, raconte le P. Labat, que nos barques, allant traiter à la Marguerite, prennent en troc de leurs marchandises des Caraïbes esclaves,

qu'elles nous apportent; quoiqu'on en puisse tirer plus de service que de ceux qui sont libres, dans les îles voisines des nôtres, on ne les achète point sans précaution, parce que c'est le même naturel et le même génie. S'ils ne sont achetés dès l'âge de sept ou huit ans, il est difficile de les dresser au travail. Ceux qu'on parvient à former sont assez adroits, et paraissent même attachés à leurs maîtres; mais c'est moins par une véritable affection que par jalousie pour les esclaves nègres. Enfin il est difficile de les marier : rarement un Caraïbe veut épouser une Négresse, comme il est rare qu'une Négresse veuille prendre un Caraïbe. On trouve souvent les mêmes difficultés à marier ensemble les esclaves Caraïbes des deux sexes. Quoiqu'ils aient la même langue et les mêmes usages, s'ils sortent des différentes îles entre lesquelles il y ait eu guerre ou quelque sujet d'inimitié, il semble qu'ils aient sucé la haine avec le lait, et jamais ils ne s'apprivoisent assez pour s'unir».

Tout ce qu'on a tenté, pour les instruire et pour leur faire embrasser le christianisme, est demeuré presque sans effet. Les Jésuites et les Jacobins ont eu long-temps dans leurs îles de zélés missionnaires qui avaient étudié leur langue, qui vivaient avec eux et qui ne négligeaient rien pour leur conversion. Le fruit qu'ils ont tiré de leurs travaux s'est réduit à baptiser quelques enfans à l'article de la mort, et des adultes malades, dont la guérison paraissait désespérée : non qu'ils ne pussent en baptiser un grand

nombre; mais connaissant le fonds de leur caractère, et surtout une sorte d'indifférence qui leur fait regarder comme un jeu l'action la plus sérieuse, ils ne voulaient pas les recevoir au baptême qu'ils ne demandaient que pour obtenir quelques présens, toujours disposés à reprendre leurs superstitions, comme à se faire réitérer le sacrement autant de fois qu'on leur aurait présenté un verre d'eau-de-vie. On ne connaît que trois points sur lesquels ils ne sont rien moins qu'indifférens : sur leurs femmes, ils portent la jalousie jusqu'à les tuer au moindre soupçon; sur la vengeance, il n'y a point de peuple dans les deux Indes qui pousse plus loin cette passion. Au milieu de leurs plaisirs, un Caraïbe qui en voit un autre dont il se souvient d'avoir reçu quelque injure, se lève et va par-derrière lui fendre la tête d'un coup de massue, ou le percer à coups de couteau : s'il tue son ennemi, et que le mort n'ait point de parens pour le venger, c'est une affaire finie; mais si la blessure n'est pas mortelle, ou s'il reste des vengeurs, le meurtrier, sûr d'être traité de même à la première occasion, change promptement de domicile. Ils ne connaissent aucune apparence de réconciliation, et personne entre eux ne pense à s'offrir pour médiateur. Enfin leur indifférence ne tient point contre l'eau-de-vie et les liqueurs fortes; non-seulement ils donnent tout ce qu'ils possèdent pour en obtenir, mais ils en boivent à l'excès.

Labat parle d'un Français riche et de bonne mai-

son, qui s'était établi à la Guadeloupe, dans la seule vue de travailler à leur conversion, particulièrement de ceux de la Dominique, île assez voisine, qui en nourrissait un grand nombre, qu'il faisait instruire ou qu'il instruisait lui-même avec autant de zèle que de libéralité, et qui mourut dans ce pieux exercice, sans avoir eu la satisfaction de faire un bon Chrétien. Il n'avait pas laissé d'en faire baptiser quelques-uns, sur la constance desquels il croyait pouvoir compter; mais après sa mort, ils retournèrent à leur religion. Ils ont une sorte de respect pour le soleil et la lune, mais sans adoration et sans culte : on ne leur a jamais vu de temples ni d'autels; s'ils ont quelque idée d'un Être Suprême, ils le croient tranquille dans la jouissance de son bonheur, et si peu attentif aux actions des hommes, qu'il ne pense pas même à se venger de ceux qui l'offensent. Cependant ils reconnaissent deux sortes d'esprits : les uns bienfaisans, qui demeurent au ciel, et dont chaque homme a le sien pour guide; les autres, de mauvaise nature, qui parcourent l'air pendant la nuit, sans aucune demeure fixe, et dont toute l'occupation est de nuire. Ce sentiment d'un pouvoir supérieur est mêlé de tant d'extravagances, qu'on n'y démêle rien à l'honneur de la raison. Ils offrent aux bons esprits de la cassave et de la fumée de tabac; ils les invoquent pour la guérison de leurs maladies, pour le succès de leurs entreprises et pour leur vengeance. Leurs prêtres ou leurs devins, qu'ils nomment *boyés*, ont chacun leur divinité particu-

lière, dont ils vantent le pouvoir, et dont ils promettent l'assistance, surtout contre la malignité des *maboyas*, qui sont les mauvais esprits : ils donnent aux maboyas une origine qui renferme leur opinion sur la nature de l'âme. « Chaque homme, disent-ils, a dans le corps autant d'âmes que ses artères ont de battemens; la principale est dans le cœur, d'où dû elle se rend au ciel après la mort sous la conduite du bon génie qui lui a servi de guide pendant la vie; et là, elle jouit d'un bonheur qu'ils comparent à la plus heureuse vie qu'on puisse mener sur la terre. Les autres âmes, qui ne sont pas dans le cœur, se répandent dans les airs; les unes au-dessus de la mer, où elles causent le naufrage des vaisseaux; les autres, au-dessus des terres et des forêts, où elles font tout le mal dont elles trouvent l'occasion ». Les idées des Caraïbes ne vont pas plus loin; mais on y croit entrevoir qu'ils regardent l'âme du cœur comme le principe de tout ce que l'homme fait de bien; et les autres âmes, comme la source des vices et des crimes.

Ils ont dans chaque île plusieurs capitaines, qui sont ordinairement les chefs des plus nombreuses familles, et dont l'autorité n'est reconnue que pendant la guerre. Le nom de *cacique*, que les premiers Espagnols ont pris des Caraïbes, et qu'ils ont porté dans toutes leurs colonies, n'est plus qu'un vain titre auquel il n'y a point de pouvoir ni de prérogative attachés. Cependant un voyageur anglais assure que chaque île en a quelques-uns, mais rare-

ment plus de deux ; que c'est dans cet ordre qu'on choisit le capitaine-général à l'approche d'une guerre ; que pendant la paix, un cacique n'est distingué des autres capitaines que par son titre et par une sorte de considération qui suit naturellement le mérite qu'on lui suppose ; que pour devenir cacique, il faut s'être distingué plusieurs fois à la guerre, l'avoir emporté sur tous ses concurrens, à la course et à la nage, avoir porté de plus pesans fardeaux qu'eux, et surtout avoir marqué plus de patience à souffrir divers genres de peine ; enfin, que dans les occasions de guerre, le cacique, qui devient capitaine-général, ordonne les préparatifs, assemble les conseils, et jouit partout du premier rang. Mais dans une nation qui n'a ni lois ni pouvoir établi pour le maintien des usages, on s'imagine aisément que tout est sujet à varier avec les temps et les circonstances.

Les armes des Caraïbes sont des arcs, des flèches, une massue, qu'ils nomment *bouton*, et le couteau qu'ils portent à la ceinture ou plus souvent à la main. Leur joie est extrême lorsqu'ils peuvent se procurer un fusil ; mais quel que bon qu'il puisse être, ils le rendent bientôt inutile, soit en le faisant crever à force de poudre, soit en perdant les vis ou quelque autre pièce ; parce qu'étant fort mélancoliques et fort désœuvrés, ils passent les jours entiers dans leurs hamacs, à le démonter et à le remonter. D'ailleurs ils oublient souvent la situation des pièces, et dans leur chagrin, ils jettent l'arme

à laquelle ils ne pensent plus, ni au prix qu'elle leur a coûté. Leurs arcs ont environ six pieds de longueur; les deux bouts sont tout-à-fait ronds, de neuf à dix pouces de diamètre, avec deux crans pour arrêter la corde; la grosseur augmente également des deux bouts vers le milieu, qui est ovale en dehors et plat en dedans; de sorte qu'à l'endroit qui soutient la flèche, son diamètre est d'un pouce et demi. L'arc des Caraïbes est ordinairement de bois vert ou d'une espèce de bois de lettre, dont la couleur est fort brune et mêlée de quelques ondes d'un rouge foncé : ce bois est pesant, compact et très-roide; ils le travaillent fort proprement, surtout depuis que leur commerce avec les Européens leur procure des instrumens de fer, au lieu des cailloux tranchans qu'ils employaient autrefois. La corde est toujours tendue le long de l'arc, qui est droit et sans aucune courbure; elle est de pitte ou de caratas, de deux ou trois lignes de diamètre; leurs flèches sont composées de la tige que les roseaux poussent pour fleurir; elles ont environ trois pieds et demi de long, en y comprenant la pointe qui fait une partie séparée; mais entée et fortement liée avec du fil de coton. Cette redoutable pointe est de bois vert, longue de sept à huit pouces, et d'une grosseur égale à celle du roseau dans l'endroit de leur jonction; après quoi elle diminue insensiblement jusqu'au bout, qui est fort pointu; elle est découpée en petites hoches, qui forment des ardillons, mais taillés de sorte que, sans empêcher la

flèche d'entrer dans le corps, ils ne permettent de l'en tirer qu'en élargissant beaucoup la plaie. Quoique ce bois soit naturellement très-dur, les Caraïbes, pour en augmenter la dureté, le mettent dans des cendres chaudes qui, consumant peu à peu ce qui peut lui rester d'humide, achèvent de resserrer ses pores. Le reste de la flèche est uni, avec une seule petite hoche à l'extrémité, pour la tenir sur la corde.

Il est rare que les Caraïbes ornent leurs flèches de plumes; mais il ne l'est pas moins que celles de guerre ne soient pas empoisonnées. Leur méthode est simple. Elle se réduit à faire une fente dans l'écorce d'un mancenillier, pour y mettre les pointes qu'ils y laissent jusqu'à ce qu'elles soient imbibées du lait épais et visqueux de cet arbre. Ensuite, les ayant fait sécher, ils les enveloppent dans quelques feuilles, pour attendre l'occasion de s'en servir; ce poison est si pénétrant, que, pour lui faire perdre sa force, on est obligé de mettre les pointes dans des cendres rouges, et de gratter successivement tous les ardillons avec un morceau de verre, après quoi on les passe encore au feu. Mais tous ces soins mêmes ne peuvent éloigner entièrement le danger.

Les flèches que les Caraïbes emploient pour la chasse des gros oiseaux, tels que les perroquets, les ramiers, les perdrix, les mansfénis, qui sont des oiseaux de proie, et quantité d'autres, ont la pointe unie, sans ardillons, et ne sont jamais empoisonnées. Celles qui servent pour les petits oiseaux ont au bout un petit flocon, tel qu'on en met au bout des

fleurets, qui les tue sans les percer, sans que leur sang se répande, et sans le moindre changement dans les plumes. Celles qu'ils emploient pour tirer le poisson dans les rivières, sont de bois, avec une pointe assez longue.

Le bouton est une espèce de massue d'environ trois pieds et demi de long, plate, épaisse de deux pouces dans toute sa longueur, excepté vers la poignée, où son épaisseur est un peu moindre; elle est large de deux pouces à la poignée, et de quatre ou cinq à l'autre extrémité, d'un bois très-dur, fort pesant, et coupé à vives arêtes. Ils gravent divers compartimens sur les côtes les plus larges, et remplissent les hachures de plusieurs couleurs. Un coup de bouton casse un bras, une jambe, fend la tête en deux parties; et les Caraïbes se servent de cette arme avec beaucoup de force et d'adresse. Lorsqu'ils n'ont pas d'autres armes que leurs flèches, ils font deux taillades à l'endroit où le roseau est entré dans la pointe; après avoir pénétré dans le corps, le reste de la flèche s'en sépare, et tombe aussitôt; mais la partie qui est empoisonnée demeure plus long-temps dans la plaie. Elle est difficile à retirer, et souvent on est obligé de la faire passer par le côté opposé, au risque de ne pas découvrir le passage.

Les enfans des Caraïbes ont des arcs et des boutons proportionnés à leur taille et à leur force. Ils s'exercent de bonne heure à tirer; et, dès leur première jeunesse, ils chassent aux petits oiseaux, sans presque jamais manquer leur coup.

Lorsque les Caraïbes se mettent en mer, pour quelque expédition de guerre, ils ne mènent avec eux qu'une ou deux femmes dans chaque pirogue pour faire la cassave et pour les rocouer; mais lorsqu'ils font un voyage de plaisir ou de commerce, ils sont accompagnés de leurs femmes et de leurs enfans. Avec leurs armes et leurs hamacs, qu'ils n'oublient jamais, ils portent aussi tous les ustensiles de leur ménage; de sorte que leurs bacassas et leurs pirogues sont toujours fort bien remplis. C'est le nom qu'ils donnent à leurs bâtimens de mer. Labat en fait une curieuse description, qui ne doit pas manquer à cet article.

« La pirogue caraïbe, dit-il, est beaucoup moins grande que le bacassa. Celles qu'il vit avaient vingt-neuf pieds de long, et quatre pieds et demi de large dans leur milieu; elles finissaient en pointe par les deux bouts, qui étaient plus élevés que le milieu de quinze ou vingt pouces. Elles étaient divisées par neuf planches ou bancs, qui semblaient n'avoir été que fendues et dolées. Derrière chaque banc, à la distance d'environ huit pouces, et plus haut que le banc, il y avait des bâtons de la grosseur du bras, dont les bouts étaient fichés dans les côtés de la pirogue pour leur servir de soutien, en les tenant toujours dans une même distance, et pour appuyer ceux qui devaient être assis sur les bancs. Le haut des bords était percé de plusieurs trous, garnis de cordes, qui servaient à contenir le bagage.

» La longueur des bacassas est d'environ qua-

rante-deux pieds sur sept de largeur. L'avant est élevé et pointu à peu près comme celui des pirogues; mais l'arrière est plat et taillé en coupe, avec une tête d'homme en relief, ordinairement très-mal faite, mais peinte de blanc, de noir et de rouge. Au bacassa que Labat eut l'occasion de voir, les Caraïbes avaient attaché, près de cette tête, un bras d'homme boucané, c'est-à-dire séché à petit feu et à la fumée. C'était le bras d'un Anglais qu'ils avaient tué depuis peu dans une descente qu'ils avaient faite à la Barbade. Les bancs du bacassa ressemblent à ceux des pirogues; mais ses bords ont un exhaussement de planches d'environ quinze pouces, qui augmente beaucoup la grandeur du bâtiment. Les bacassas et les pirogues des Caraïbes sont également sans gouvernail. Le Caraïbe qui gouverne est assis, ou debout à l'arrière, et gouverne avec une pagaie, plus grande d'un tiers que celles qu'on emploie pour nager; car aux îles on ne dit point voguer ou ramer, mais nager, lorsqu'on se sert des pagaies, dont l'usage est plus commun que celui des avirons.

» La pagaie a la forme d'une pelle de four : elle est longue de cinq à six pieds; et le manche, qui est rond, occupe les trois quarts de cette étendue : sa largeur est d'environ huit pouces, sur un pouce et demi d'épaisseur dans son milieu, d'où elle va toujours en diminuant, jusqu'à six lignes dans ses bords. Les Caraïbes embellissent leurs pagaies de deux rainures, qui partent du manche, dont elles semblent marquer la continuation jusqu'à l'extrémité de la

pelle qu'ils échancrent en manière de croissant. Ils mettent, au bout du manche, une petite traverse de cinq à six pouces de long, pour servir d'appui à la paume de la main. On ne se sert point de pagaies comme des rames ou des avirons : ceux qui nagent assis regardent l'avant ou la proue du bâtiment; ceux qui nagent à stribord empoignent de la main droite le manche de la pagaie un pied au-dessus de la pelle, et mettent la paume de la main gauche sur le bout du manche. Dans cette situation, ils plient le corps, en plongeant la pagaie dans l'eau, et la tirent en arrière en se redressant; de sorte que, poussant l'eau derrière eux, ils font avancer le bâtiment avec beaucoup de vitesse. On conçoit que ceux qui sont à bas-bord, c'est-à-dire, à gauche, tiennent la pagaie de la main gauche, et qu'ils appuient la droite sur l'extrémité du manche.

» Quand une pirogue n'aurait que trois pieds de large, deux hommes pourraient s'asseoir et nager sur le même banc; ce qui ne se peut avec des rames ou des avirons, dont la longueur demande plus de place pour l'action. Il s'ensuit qu'on peut employer plus de pagaies que de rames, et faire par conséquent plus de diligence. On avoue que cette manière de nager est plus fatigante, parce que la pagaie est sans point d'appui, et n'a pour centre de mouvement que la main qui la tient près de la pelle, tandis qu'elle le reçoit de celle qui la pousse par le bout. Mais cet inconvénient paraît balancé par quantité d'avantages : on peut doubler et tripler le nombre

des rameurs; la diligence est infiniment plus grande. Ceux qui sont dans la pirogue ou le bacassa, ne sentent point le mouvement importun et les sauts que causent les rames; enfin l'on n'est point étourdi par le bruit de leur frottement sur les bords. Labat observe combien ce dernier point est important. Les flibustiers, qui l'avaient appris, dit-il, des Caraïbes, s'en servaient avec autant d'habileté qu'eux, pour entrer la nuit dans les ports, dans les rades et dans tous les lieux où, voulant faire des descentes, ils sentaient que le succès dépendait de la surprise. On plonge les pagaies dans l'eau, et on les retire sans faire le moindre bruit.

» Il sera facile de concevoir pourquoi la pagaie du Caraïbe qui gouverne, est d'un tiers plus grande que celles qui servent à nager, si l'on se rappelle que l'arrière des pirogues est toujours plus élevé que le milieu, et si l'on considère que celui qui gouverne, devant avoir la vue libre par-dessus ceux qui nagent, doit avoir aussi son siége beaucoup plus haut. D'ailleurs, comme il est plus souvent debout qu'assis, cette situation, jointe à la hauteur de la pirogue, demande une pagaie plus longue. Il la tient à côté du bord, plongée dans l'eau, et parallèle au côté opposé au point vers lequel il veut la conduire. Il fatigue plus qu'à tenir la barre d'un gouvernail; mais si son travail est plus rude, il a beaucoup plus d'effet, surtout lorsqu'il faut doubler une pointe où l'on est poussé par les flots et par le vent, ou lorsqu'on doit virer avec précipitation pour quelque cas imprévu. Le gouver-

nail ne donne qu'un seul mouvement, qui ne peut être redoublé sans rompre le cours qu'un bâtiment commençait à prendre; au lieu qu'on peut retirer la pagaie autant de fois qu'on le veut, la replonger de même, et continuer ainsi le même mouvement; ce qui l'augmente si fort, qu'on peut faire tourner une pirogue autour d'un point avec autant de vitesse qu'on fait tourner un cheval autour d'un piquet ».

Les pirogues ont ordinairement deux mâts et deux voiles carrées. Les bacassas ont trois mâts, et souvent on y met des petits huniers. Labat donne un exemple remarquable de l'habileté des Caraïbes en mer. « Ils avaient abordé, dit-il, dans un lieu fort difficile, et la mer était très-grosse à leur départ: ils mirent tout leur bagage dans leur bâtiment, et chaque pièce fut attachée avec les cordes qui étaient passées dans les trous du bordage; ils poussèrent ensuite le bâtiment sur des rochers ou des pierres qu'ils avaient rangés en pente jusqu'à l'endroit où la grosse lame venait finir. Les femmes et les enfans entrèrent à bord, et s'assirent au milieu du fond. Les hommes se rangèrent le long des bordages en dehors, chacun vis-à-vis du banc où il devait être assis, et les pagaies furent mises à côté de chaque place; dans cet état, ils attendirent que les plus grosses lames fussent venues se briser à terre; et quand le pilote jugea qu'il était temps de partir, il poussa un cri : aussitôt tous ceux qui étaient aux côtés du bâtiment le poussèrent dans l'eau de toutes leurs forces, et sautèrent dedans à mesure que l'endroit où ils devaient manier la pagaie entrait

dans l'eau. Celui qui devait gouverner y sauta le dernier; et tous ensemble se mirent à nager avec tant de force, qu'ils surmontèrent bientôt les grosses lames, quoiqu'à voir ces montagnes d'eau, on eût cru qu'elles devaient les rejeter bien loin sur la côte. Leur pilote était debout à l'arrière : il parait, avec une adresse merveilleuse, le choc des plus hautes vagues, en les prenant, non droit et de face, ou, suivant le langage des îles, le bout au corps, mais de biais. Aussi, dans l'instant que la pirogue s'élançait sur le côté de la même lame, elle était toute penchée jusqu'à ce qu'elle eût gâgné toute la hauteur, où elle se redressait et disparaissait en s'enfonçant de l'autre côté. Elle ressortait aussitôt, et l'on voyait son avant tout en l'air, quand elle commençait à monter sur une autre lame : on l'aurait crue droite, jusqu'à ce qu'ayant gagné le dos de la seconde lame, il semblait qu'elle ne fût soutenue que sur le milieu de sa sole, et qu'elle eût ses deux extrémités en l'air. Ensuite l'avant s'enfonçait, et semblant plonger, il laissait voir à découvert tout l'arrière et un quart de la sole. Enfin ils se trouvèrent dans une eau moins impétueuse, car les grosses lames ne commencent qu'à deux cents pas de la côte ».

Labat, qui avait regardé la pirogue avec une admiration mêlée de la plus vive crainte, ajoute la description de ces terribles lames. « La mer, dit-il, en forme toujours sept, qui viennent se briser à terre avec une violence étonnante; ce qui doit s'entendre des cabesterres, où les côtes sont ordinaire-

ment fort hautes et le vent continuel. Les trois dernières des sept lames sont les plus grosses : lorsqu'elles se sont brisées, un petit calme succède, qu'on nomme *embeli*, et qui dure peu; après quoi les lames recommencent avec une augmentation de grosseur et d'impétuosité, jusqu'à ce que la septième soit venue se briser ». Comme cet étrange mouvement ne se fait remarquer qu'au cabesterres des îles, on peut croire, suivant le même voyageur, qu'il est produit par le vent, ou du moins que le vent aide à le former. Il serait digne, ajoute-t-il, de l'attention d'un physicien de chercher les causes et les périodes de ce phénomène, d'observer s'il est le même pendant toute l'année, et si les changemens de la lune ou des différentes positions du soleil y ont quelque part.

Les mariages, les funérailles, les danses et les fêtes des Caraïbes, ne diffèrent point assez des mêmes usages, chez la plupart des autres Américains, pour demander des observations particulières; mais on remarque, à l'honneur de leur nation, que s'ils mangent leurs ennemis en guerre, c'est dans l'emportement du triomphe, et sur le champ même de leur victoire; qu'ils traitent avec humanité, non-seulement les étrangers qui viennent les visiter dans leurs îles, mais les captifs mêmes qu'ils prennent sans résistance, et qu'ils ont surtout beaucoup de compassion pour les femmes et les enfans. La crainte qu'ils ont d'être surpris par les Européens, et chassés des îles qui leur restent, comme ils l'ont été de toutes les autres,

leur fait poster, sur leurs côtes, de petits corps-de-garde pour découvrir les barques étrangères qui en approchent. Ils se hâtent de les faire reconnaître par quelques canots, et s'ils les croient ennemies, ils s'assemblent assez tôt pour défendre leurs possessions; mais ce n'est jamais à force ouverte, ni même en troupes réglées. Ils dressent des embuscades, d'où ils s'élancent furieusement, en faisant pleuvoir d'abord une grêle de flèches; ensuite ils emploient leurs boutons avec la même furie. S'ils trouvent une résistance qui leur fasse douter du succès, ils prennent la fuite vers leurs rochers et leurs bois, et quelques-uns, même en mer, où ils plongent dans l'eau à deux ou trois cents pas du rivage. Ils ne se rallient qu'après avoir doublé leur nombre pour ne plus rien donner au hasard. Mais un voyageur anglais, qui avait connu leurs forces dans plusieurs incursions qu'il leur avait vu faire aux îles anglaises d'Antigoa et de Mont-Serrat, assure que celles mêmes de Saint-Vincent et de la Dominique n'ont jamais été capables de mettre plus de quinze cents hommes sous les armes.

Le même voyageur ajoute, qu'ayant enlevé, il y a cinquante ou soixante ans, quelques jeunes Anglais des deux sexes, et les ayant menés à l'île Saint-Vincent, non-seulement ils les traitèrent avec humanité, mais ils les élevèrent dans leurs usages, et leur en firent prendre une si forte habitude, qu'ils ont formé dans cette île des races mêlées, qu'on distingue encore des vrais Caraïbes, à la couleur blonde de leur chevelure.

CHAPITRE II.

Saint-Domingue.

Le relâchement du commerce, causé par la défense de recevoir des étrangers, et l'espoir de faire plus de fortune dans les colonies du continent, cause des désertions fréquentes, faisait languir depuis long-temps Saint-Domingue entre les mains des Espagnols. L'on n'y comptait plus, au commencement du dix-huitième siècle, qu'environ quatorze mille habitans, et plus de douze cents Nègres fugitifs s'étaient retranchés sur une montagne inaccessible, d'où ils faisaient trembler de si faibles maîtres.

En 1625, deux vaisseaux, l'un français, sous la conduite d'un gentilhomme normand, nommé d'*Enambuc ;* l'autre anglais, sous celle du chevalier *Thomas Werner*, abordèrent le même jour à l'île de Saint-Christophe. Les Espagnols, occupés de leurs conquêtes sur le continent, n'avaient jamais fait beaucoup d'attention aux Antilles. Ils prétendaient, à la vérité, s'en être assuré la possession par divers actes; mais ils n'avaient jamais fait d'efforts sérieux pour s'y établir, et celle de Saint-Christophe n'était occupée que par les Caraïbes, ses habitans naturels. Les Français et les Anglais conçurent tous les avantages qu'ils pouvaient tirer de ce poste; et

sans disputer lesquels y étaient arrivés les premiers, ils convinrent de partager l'île entre eux, pour y établir chacun leur colonie. Cette bonne intelligence se soutint non-seulement dans leurs guerres contre les Caraïbes, mais dans le partage de leur conquête, et ne fut pas même entièrement rompue par quelques jalousies qui succédèrent; elle durait encore vers 1630, lorsque les Espagnols, qui n'avaient pu voir sans chagrin l'établissement des deux nations, dans un terrain sur lequel ils s'attribuaient tous les droits, vinrent les attaquer avec une puissante flotte, et les forcèrent de chercher une retraite dans d'autres îles. Cependant l'ennemi ne fut pas plutôt éloigné, que la double colonie retourna dans ses possessions. Mais quelques aventuriers de l'une et de l'autre, qui s'étaient approchés de l'île espagnole dans leur fuite, ayant trouvé la côté septentrionale presque abandonnée par les Castillans, avaient pris le parti de s'y établir. Ils s'y étaient trouvés fort à l'aise, au milieu des bœufs et des porcs dont les bois et les campagnes étaient remplis. Ensuite les Hollandais, qui s'étaient alors établis au Brésil, leur ayant promis de fournir à tous leurs autres besoins, et de recevoir d'eux en payement les cuirs qu'ils tireraient de leurs chasses, cette assurance acheva de les fixer.

La plupart de ces nouveaux colons étaient Normands. On leur donna le nom de *boucaniers*, parce qu'ils se réunissaient pour boucaner, à la manière des sauvages, la chair des bœufs qu'ils avaient tués.

Ce terme, qu'on croit d'origine américaine, signifie cuire, ou plutôt sécher à la fumée; et les lieux où se fait cette opération, se nomment boucan. On a depuis donné ce nom, en France, aux lieux de débauche tolérés dans les grandes villes.

Malgré le secours des Hollandais, il était fort incommode à la nouvelle colonie de ne recevoir que de leurs mains mille choses nécessaires. Elle fut bientôt délivrée de cet embarras. La plupart des boucaniers, qui avaient peu de goût pour la chasse des bêtes fauves, embrassèrent le métier de corsaires; et sans distinction de parti, tout ce qu'ils purent enlever leur parut de bonne prise. Outre ceux de Saint-Domingue, une troupe d'Anglais, mêlée de quelques Français, s'était emparée de la petite île de la Tortue; ils s'unirent d'intérêt; et dès la même année, ils commencèrent à se rendre célèbre sous le nom de *Flibustiers*. Leur rendez-vous le plus ordinaire était l'île de la Tortue, où ils trouvaient non-seulement un hâvre commode, mais plus de sûreté contre les entreprises des Espagnols. Toute la côte du nord est inaccessible; celle du sud n'a qu'un port, dont ces brigands s'étaient emparés: la peinture qu'on en a faite ne représente même qu'une rade assez sûre, à deux lieues de la pointe de l'est. Le mouillage y est bon, sur un fond de sable fin, et l'entrée en peut être facilement défendue: quelques pièces de canon suffisent, placées sur un rocher qui la commande. Les terres voisines sont fort bonnes, et l'on y trouve surtout des plaines d'une merveil-

leuse fertilité. Tout le reste de l'île est couvert de bois, dont on admire d'autant plus la hauteur, qu'ils naissent entre des rochers où l'on ne peut concevoir qu'il y ait de quoi nourrir leurs racines.

L'île de la Tortue n'a pas moins de huit lieues de long entre l'est et l'ouest, sur deux de large du nord au sud; et le canal qui la sépare de Saint-Domingue est de la même largeur. L'air y est très-bon, quoiqu'elle n'ait aucune rivière, et que les fontaines y soient même très-rares. La plus abondante jette de l'eau de la grosseur du bras; mais les autres sont si faibles, que, dans plusieurs endroits, les habitans n'avaient pas d'autre ressource que l'eau de pluie. Cette île est actuellement déserte; mais sous le règne des flibustiers, on y a compté jusqu'à cinq cantons fort peuplés; la *Basse-Terre*, *Cayouc*, le *Milplantage*, le *Ringot* et la *Pointe-au-Maçon*. Le seul défaut d'eau douce avait empêché qu'on n'en habitât un sixième, nommé le *Cabesterre*. Tous les fruits communs aux Antilles croissent dans les bons quartiers de la Tortue; le tabac y était excellent, et les cannes à sucre d'une grosseur et d'une bonté singulières. On y avait transporté de Saint-Domingue des porcs et de la volaille, qui y avaient extrêmement multiplié. Les côtes, surtout celle du sud, sont fort poissonneuses. Lorsque les flibustiers avaient pensé à se saisir de la rade, ils y avaient trouvé vingt-cinq Espagnols, qui s'étaient retirés à la première sommation.

Lorsqu'on eut appris à Saint-Christophe ce qui se

passait sur la côte de Saint-Domingue, plusieurs habitans des deux colonies passèrent à la Tortue, dans l'espérance d'un profit plus certain, soit par la facilité du commerce avec les étrangers, soit par les rapines des flibustiers. Quelques-uns s'attachèrent à la culture des terres, et plantèrent du tabac ; mais rien ne contribua tant au succès de ce petit établissement que le secours des vaisseaux français, surtout de Dieppe, qui commencèrent à le visiter. Ils y amenaient des engagés qu'ils vendaient pour trois ans, et dont on tirait les mêmes services que des esclaves nègres ou américains. Ainsi la nouvelle colonie était alors composée de quatre sortes d'habitans : de boucaniers, dont la chasse faisait l'occupation ; de flibustiers, qui couraient les mers ; de colons, qui cultivaient la terre ; et d'engagés, dont la plupart ne quittaient point les colons et les boucaniers. C'est de ce mélange que se forma le corps auquel on donna le nom *d'aventuriers*. Ils vivaient entre eux avec beaucoup d'union, et leur gouvernement était une sorte de démocratie. Chaque personne libre avait une autorité despotique dans son habitation. Chaque capitaine n'était pas moins absolu sur son bord, pendant qu'il y commandait ; mais le commandement pouvait lui être ôté par une délibération de toutes les personnes libres de la colonie. Tels furent les commencemens de ces fameux flibustiers, qui ont quelque temps étonné le monde par la hardiesse de leurs brigandages.

Un établissement de cette nature alarma beau-

coup plus les Espagnols que celui de Saint-Christophe. Ils conçurent que la principale force des aventuriers consistant dans la Tortue, c'était cette île qui fallait leur enlever; après quoi, tous leurs autres postes tomberaient d'eux-mêmes. Le général des galions eut ordre de l'attaquer, et de faire main-basse sur tous les habitans, sans se laisser amuser par des capitulations. Il prit le temps que tous les flibustiers étaient en mer, et la plupart des boucaniers à la chasse dans l'île de Saint-Domingue. Le reste fit peu de résistance. Ceux qui l'essayèrent furent passés au fil de l'épée. Quelques-uns se rendirent de bonne grâce, et n'en furent pas moins pendus. Les autres, en petit nombre, se sauvèrent dans les montagnes et dans les bois, où les Espagnols ne daignèrent pas les chercher. Mais cette expédition ne suffisait pas pour assurer la Tortue à l'Espagne; il fallait y laisser une garnison capable d'en écarter les aventuriers absens, et le général espagnol compta mal à propos sur la terreur qu'il croyait avoir inspirée à ces corsaires. Son unique soin fut de purger la grande île des boucaniers qui s'y étaient rassemblés. Il forma contre eux un corps de cinq cents lanciers, qui ne marchaient ordinairement qu'en troupes de cinquante; ce qui fit donner à cette milice le nom de *cinquantaine;* elle a duré jusqu'à l'avènement d'un prince de France à la couronne d'Espagne. Mais elle ne fit pas d'abord beaucoup de mal aux boucaniers, qui étaient sur leurs gardes; et leur nombre augmentant de jour

en jour, ils se remirent en possession de la Tortue.

La nécessité de se défendre contre un ennemi avec lequel ils ne pouvaient espérer de réconciliation, les fit penser à se choisir un chef. Ils déférèrent le commandement à un Anglais, nommé *Willis*, homme de tête et de résolution. Ensuite les Français remarquant que cet étranger attirait quantité de soldats de sa nation, et craignant la perte de leurs droits par l'inégalité du nombre, entreprirent de se donner un autre général; mais ils avaient fait cette réflexion trop tard; et Willis, qui se trouvait déjà le plus fort, ne fit que se moquer d'eux. Enfin la colonie était perdue pour la France, sans la résolution d'un Français, dont on doit regretter que l'histoire n'ait pas conservé le nom. Cet aventurier s'embarqua secrètement sur un bâtiment qui allait à Saint-Christophe, et n'y fut pas plutôt arrivé, qu'il informa le commandeur de Poincy, gouverneur-général des îles du Vent, de la supériorité que les Anglais prenaient à la Tortue. Le commandeur sentit l'importance et la difficulté d'y remédier. Il avait parmi ses officiers un ingénieur dont il connaissait également le courage et l'habileté, et qui avait accompagné d'Enambuc dans la première expédition de Saint-Christophe. Ce brave homme, qui se nommait *Le Vasseur*, était protestant; et la confiance que Poincy lui avait toujours marquée, passait pour une faveur injurieuse aux catholiques, qui lui avait attiré les reproches de la cour. On juge que ce fut

pour se défaire de cet officier, sous un prétexte honorable, qu'il résolut de le mettre en tête à Willis. Il lui donna le gouvernement de la Tortue ; et dans la vue apparemment de l'animer, il lui promit, par un article secret, la liberté de conscience, pour lui et pour tous les protestans français qui voudraient l'accompagner.

Le Vasseur en trouva trente-neuf, et ne se fit pas presser pour partir avec eux. La prudence ne lui permettant point de paraître à la Tortue sans avoir appris la langue des boucaniers, il s'arrêta dans un petit port de Saint-Domingue, nommé *Port-Margot*, à sept lieues au vent de cette île. Il y passa trois mois à prendre des informations. Environ cinquante Boucaniers, la plupart de sa religion, se joignirent à lui. Enfin, quoique ses forces fussent encore inférieures à celles des Anglais, l'espérance d'être soutenu à son arrivée par les Français de l'île, lui fit prendre la résolution de brusquer son entreprise. Il arriva dans la rade à la fin d'août : il débarqua sans aucune résistance ; et marchant en ordre de bataille, il fit sommer Willis de sortir de l'île en vingt-quatre heures, avec ses Anglais. Une proposition si peu attendue, et suivie en effet du soulèvement de tous les Français de l'île, étourdit le général anglais, jusqu'à l'empêcher de faire attention si Le Vasseur était en état de soutenir sa fierté. Il prit le parti de s'embarquer sur les mêmes bâtimens qui avaient apporté les Français, et Le Vasseur se trouva maître, non-seulement de l'île entière, mais d'une espèce de fort

que les Anglais y avaient construit, et dans lequel ils avaient quelques pièces de canon.

Il devait s'attendre à de grands efforts, et de la part de ceux qu'il avait dépossédés, et de celle des Espagnols, qui avaient déjà fait connaître combien le voisinage des Français leur était odieux. Cependant les premiers oublièrent la Tortue; mais il n'en fut pas de même des Espagnols, qui s'obstinèrent à délivrer cette île et la côte de Saint-Domingue, de tout établissement étranger. Dès l'année suivante ils firent partir de Saint-Domingue une escadre composée de six bâtimens, qui portaient cinq ou six cents hommes. Elle entra dans la rade, avec la certitude de vaincre une poignée d'habitans surpris, que les Espagnols croyaient sans retranchemens et sans canon. Mais Le Vasseur, qui entendait toutes les parties du génie, s'était mis en état de ne pas craindre d'insulte. Il s'élève à cinq ou six cents pas de la mer une montagne qui se termine en plate-forme, et le milieu de cette plate-forme est occupé par un rocher escarpé de toutes parts, à la hauteur de trente pieds. C'est à neuf ou dix pas de ce rocher qu'on voir sortir la fontaine la plus grosse de l'île. Le commandant avait fait, sur la plate-forme, des terrasses régulières, capables de loger jusqu'à quatre cents hommes. Il s'était logé lui-même sur le haut du roc, où il avait placé aussi ses magasins; et, pour y monter, il avait fait tailler quelques marches jusqu'à la moitié du chemin. On faisait le reste à l'aide d'une échelle de fer, qui pouvait se retirer; et pour comble de pré-

caution, Le Vasseur avait ménagé un tuyau en forme de cheminée, par lequel on descendait avec une corde sur la terrasse sans être vu. Un logement si peu accessible était encore défendu par une batterie de canons, et la terrasse en avait une autre, pour défendre l'entrée du hâvre.

Les Espagnols, qui ne s'attendaient pas à trouver les Français si bien retranchés, ne furent pas moins surpris de leur nombre. Ils ne s'en étaient pas d'abord aperçus, parce qu'il n'avait paru personne pour disputer la descente : on les laissa même approcher à la demi-portée du canon, mais alors Le Vasseur fit faire grand feu, et les chargeant sans leur donner le temps de se reconnaître, il les mit dans un tel désordre, qu'après avoir eu beaucoup de peine à regagner leurs chaloupes, ils ne retournèrent à leurs navires que pour lever aussitôt les ancres. Le lendemain on les vit reparaître un peu plus bas vis-à-vis le quartier de Cayouc. Le Vasseur feignit encore de ne pas s'opposer à leur descente. Ils la firent assez librement ; ils rangèrent leurs troupes en bataille, et marchèrent vers le fort, dans la résolution apparemment de tenter l'assaut : mais ils n'allèrent pas loin. On leur avait dressé une embuscade, où les Français leur tuèrent deux cents hommes; le reste n'ayant pensé qu'à la fuite, ils s'embarquèrent avec précipitation, et disparurent le jour suivant.

Cette conduite, qui fit un honneur extrême au commandant des aventuriers, parut donner quelque

jalousie au gouverneur-général ; ou peut-être craignit-il qu'un officier huguenot ne voulût établir dans son gouvernement une petite république protestante, et qu'on ne lui fît un crime à la cour de lui en avoir fourni l'occasion. L'un ou l'autre de ces deux motifs lui fit chercher les moyens de le déplacer, avant qu'il pût se rendre tout-à-fait indépendant. Il lui envoya Lonvilliers, son neveu, sous prétexte de le féliciter de sa victoire, mais avec l'ordre secret de se saisir du gouvernement de l'île. Le Vasseur s'en défia, et sut éviter le piége.

Il ne lui manquait que de savoir gouverner sa colonie avec autant de modération qu'il avait marqué de conduite et de valeur à la défendre. Mais lorsqu'il se crut à couvert des dangers du dehors, il compta pour rien l'affection des Français mêmes qui étaient sous ses ordres, et bientôt il s'attira leur haine. Il commença par les catholiques, auxquels il interdit tout exercice de leur religion, et dont il travailla sourdement à se défaire. Il fit brûler leur chapelle; il chassa deux prêtres qui la desservaient. Ensuite les religionnaires ne furent pas mieux traités. Il les chargea d'impôts et de corvées; il mit des taxes excessives sur toutes les denrées et les marchandises qui entraient dans l'île; enfin il y établit une véritable tyrannie. Les fautes les plus légères étaient toujours punies avec excès. Il avait fait faire une cage de fer, où l'on ne pouvait être debout ni couché, et qu'il nommait *son enfer*. C'était assez de lui avoir déplu pour y être enfermé. On n'était guère

plus à l'aise dans le donjon du château qu'il avait nommé *son purgatoire*. Le ministre même de sa religion ne put se garantir de ses violences. Cependant il n'avait pas encore levé l'étendard de la révolte ; et quoiqu'il exécutât mal les ordres du gouverneur-général, il avait toujours gardé quelques dehors de bienséance avec lui ; mais lorsqu'il se crut en état de se faire redouter, il leva le masque. Les flibustiers avaient trouvé dans un navire espagnol qu'ils avaient pillé, une statue d'argent qui représentait la mère du Sauveur. Elle fut apportée à Le Vasseur ; et le gouverneur-général, qui en fut informé, la lui fit demander, comme un meuble plus convenable à des Catholiques qu'à des Protestans. Le Vasseur en fit faire une de bois, qu'il se hâta de lui envoyer, en lui écrivant que les Catholiques étaient trop spirituels pour s'attacher à la matière dans les objets de leur culte ; et que pour lui, il avait trouvé la statue si bien travaillée, qu'il n'avait pu se résoudre à se défaire d'un si bel ouvrage. Poincy sentit vivement cette insolence ; mais il se trouvait embarrassé alors dans une affaire qui l'intéressait encore plus. La cour avait nommé vers la fin de l'année précédente, un lieutenant-général des îles, et son arrivée avait causé de la division entre les Français. C'était cette occasion que Le Vasseur avait saisie pour exécuter un projet qu'on le soupçonnait de méditer depuis long-temps. Malgré la dureté de son gouvernement, il sut tourner avec tant d'adresse l'esprit de ses sujets, en leur faisant

regarder la Tortue comme un asile pour tous les Français qui voudraient faire une profession libre de leur secte, qu'ils consentirent à le reconnaître pour leur prince.

Il jouit pendant cinq ans de ce titre imaginaire, qui n'ajoutait rien à son autorité; mais s'il avait formé d'autres vues, elles furent étouffées dans son sang par des mains dont il se défiait peu. Il avait donné toute sa confiance à deux hommes qui avaient été ses compagnons de fortune, et qu'on a crus même ses neveux. Il les avait comme adoptés en les déclarant ses uniques héritiers : leurs noms étaient *Thibault* et *Martin*. C'étaient deux scélérats qui conspirèrent contre la vie de leur bienfaiteur. On prétend que la cause d'une haine si mortelle était une maîtresse entretenue par Thibault, que Le Vasseur lui avait enlevée, et qu'ils se flattèrent aussi de pouvoir succéder à la principauté de l'île. L'occasion ne leur manqua point pour exécuter leur résolution. Un jour que Le Vasseur descendait du fort pour aller visiter un magasin qu'il avait sur le bord de la mer, Thibault lui tira un coup de fusil, dont il ne fut que légèrement blessé. Quoiqu'il n'aperçût point encore le meurtrier, il voulut courir à son nègre, qui le suivait et qui portait son épée. Martin, dont il était accompagné, le saisit au corps. Pendant qu'il s'agitait pour se dégager, un mouvement de tête lui fit découvrir Thibault, qui venait à lui le poignard à la main. Cette vue le rendit immobile : il regarda l'assassin : *C'est donc toi,*

lui dit-il, *mon fils, qui m'assassines!* Thibault, sans lui donner le temps d'ajouter un mot, lui plongea son poignard dans le cœur.

Avec quelque violence qu'il eût régné, il semble que la seule horreur du crime devait révolter tous ses sujets contre les deux meurtriers. Cependant on assure qu'il ne se fit pas le moindre mouvement en sa faveur. Ces deux scélérats se saisirent sans opposition de toute l'autorité, et se mirent en possession de son bien, comme s'ils eussent recueilli la succession de leur propre père; mais leur punition ne fut pas différée long-temps. Poincy, qui n'avait pas perdu de vue le dessein de faire rentrer la Tortue dans la soumission, avait donné le gouvernement de cette île au chevalier de Fontenay, avec des forces capables de réduire Le Vasseur, dont il ignorait encore la malheureuse fin.

Martin et Thibault s'étant aperçus que les habitans n'étaient pas disposés à soutenir un siége pour leurs intérêts, avaient pris le parti de négocier un accommodement, tandis qu'ils pouvaient encore espérer des conditions favorables. Ils offraient de remettre le fort, et ne demandaient point d'autre grâce qu'une amnistie solennelle, avec la paisible jouissance de tous leurs biens. Le chevalier accorda tout : le fort lui fut remis aussitôt; et la nouvelle n'en fut pas plutôt répandue à la côte de Saint-Domingue, que tous les catholiques qui avaient été chassés de la Tortue par Le Vasseur, s'empressèrent d'y retourner. Fontenay est le premier qui ait pris

le titre de gouverneur, pour le roi, de cette île et de la côte de Saint-Domingue.

Il donna ses premiers soins au rétablissement de la religion romaine; ensuite, pensant à fortifier sa citadelle, il fit construire deux grands bastions de pierre de taille, qui environnaient toute la plate-forme, et se trouvaient appuyés d'un côté sur une montagne qu'on croyait inaccessible. Ce fut alors que l'île se peupla mieux que jamais; et le terrain commençant bientôt à manquer, on fut obligé d'envoyer une colonie dans l'île de Saint-Domingue. Ce premier essaim de la Tortue préféra la côte de l'ouest à celle du nord, où les boucaniers auraient pu le secourir plus facilement, parce qu'elle est plus éloignée des habitations espagnoles. Mais on ne fut pas moins alarmé de ce nouvel établissement à Saint-Domingue, que si l'on eût déjà vu les Français à la porte de cette capitale. Quelques chaloupes armées furent dépêchées sur-le-champ pour chasser les aventuriers de leur poste avant qu'ils eussent le temps de s'y fortifier. On leur brûla quelques habitations, et le reste était fort menacé, lorsqu'un corps de flibustiers et de boucaniers vint heureusement tomber sur les Espagnols.

Leur défaite fit comprendre à l'auditeur royal que, pour se délivrer entièrement de ces fâcheux voisins, il fallait aller à la source du mal, s'emparer de l'île de la Tortue, et s'y établir avec des forces capables d'en assurer la possession à l'Espagne. En effet, le mal devenait pressant pour le commerce

espagnol du Nouveau-Monde. La Tortue était le réceptacle de tous les corsaires, dont le nombre augmentait de jour en jour. Des habitans laissaient leurs terres en friche pour aller en course; et les avantages qui en revenaient au gouverneur ne lui permettant guère de s'y opposer, l'île se trouvait quelquefois presque entièrement déserte. Ce désordre, dont les Espagnols furent informés, leur offrait des occasions qu'ils résolurent de ne pas négliger. En effet, ils formèrent leur attaque avec tant de conduite et de succès, que le chevalier de Fontenay, surpris dans son fort, se vit forcé de le rendre avec une capitulation honorable, et fit ensuite d'inutiles efforts pour s'y rétablir.

Les Espagnols en demeurèrent maîtres pendant quelques années, ou du moins il ne paraît pas que les aventuriers, privés de chef après la retraite du chevalier de Fontenay, aient tenté d'y retourner. Ils aidèrent dans cet intervalle les Anglais à se rendre maîtres de la Jamaïque; et les boucaniers de Saint-Domingue furent assez embarrassés à se défendre contre la Cinquantaine espagnole. Mais il est certain qu'en 1659, un gentilhomme français se remit en possession de la Tortue, et que l'ayant possédée quatre ans à titre de conquête, avec la qualité de gouverneur et de lieutenant-général pour le roi, il la vendit en 1664, à la Compagnie des Indes occidentales, à qui le roi l'accorda. Ogeron de la Bouère, gentilhomme angevin, ancien capitaine au régiment de la marine, fut nommé alors gouverneur de la

Tortue; et se trouvant à la côte de Saint-Domingue, où il reçut ses provisions, il se rendit à son gouvernement le 6 juin 1665. Ce fut la même année que les flibustiers pillèrent San-Iago, pour venger la mort de quelques Français que les Espagnols avaient cruellement massacrés; et c'est elle aussi qu'on donne proprement pour l'époque de l'établissement des Français dans l'île de Saint-Domingue, comme on donne le nouveau gouverneur pour le père et le véritable fondateur de cette colonie.

En effet, la côte de Saint-Domingue avait toujours suivi la fortune de la Tortue; et lorsque cette petite île fut revenue au pouvoir des Français, qui ne l'ont pas perdue depuis, les plantations de la grande, jusqu'alors faibles et chancelantes, prirent bientôt une forme plus solide. Avant l'arrivée du nouveau gouverneur, le meilleur établissement français ne valait pas le moindre de ceux des Espagnols. Dans la Tortue même, qui était le quartier-général, on ne comptait que deux cent cinquante habitans qui n'y faisaient encore que du tabac. Au Port-Margot, qui en est à sept lieues, il y en avait soixante dans un îlot d'une demi-lieue de tour; et vis-à-vis, dans la grande terre, le nombre n'était guère que de cent. On avait commencé à défricher le port de Paix, vis-à-vis de la Tortue; mais ce commencement d'habitation se réduisait presque à rien. La côte de l'ouest n'avait qu'un seul établissement, et c'était celui de Léogane. Les Hollandais en avaient chassé les Espagnols, mais ils ne s'y étaient pas éta-

blis. On y comptait environ cent vingt Français, dont le principal soutien consistait dans le secours de deux corps qui causaient déjà beaucoup d'alarmes aux Espagnols dans le Nouveau-Monde, et qui firent bientôt trembler les provinces les plus reculées de ce vaste empire. C'étaient les flibustiers et les boucaniers, tous compris sous le nom d'aventuriers. Quoiqu'ils soient assez connus par leur histoire particulière, traduite de l'anglais dans toutes les langues, il convient de donner quelque idée de leur caractère et de leurs exploits.

On a rapporté leur origine. Les boucaniers n'avaient point d'autre établissement, dans l'île de Saint-Domingue, que ce qu'ils nommaient leurs *boucans*. C'étaient de petits champs défrichés où ils avaient des claies pour boucaner la viande, un espace pour étendre les cuirs, et des baraques qu'ils nommaient *aioupas*, nom emprunté des Espagnols, mais qu'on croit venu originairement des naturels du pays. Toutes les commodités de cette situation se réduisaient à les mettre à couverts de la pluie et des ardeurs du soleil. Comme ils étaient sans femmes et sans enfans, ils avaient pris l'usage de s'associer deux à deux, pour vivre ensemble et se rendre mutuellement les secours qu'un père trouve dans sa famille. Tous les biens étaient communs dans chaque société, et demeuraient à celui des deux qui survivait à l'autre. C'est ce qu'ils nommaient *s'emmateloter;* et de là vient, dit-on, le nom de *matelotage* qu'on donne encore aux sociétés qui se forment pour

des intérêts communs. La droiture et la franchise étaient si bien établies, non-seulement entre les associés, mais d'une société à l'autre, qu'on ne tenait rien sous la clef, et que le moindre larcin était un crime irrémissible pour lequel on aurait été chassé du corps. Mais on n'en avait pas même l'occasion : tout était commun; ce qu'on ne trouvait pas chez soi, on l'allait prendre chez ses voisins, sans autre assujettissement que de leur en demander la permission, et ceux à qui l'on s'adressait se seraient déshonorés par un refus. On ne connaissait pas d'ailleurs d'autres lois qu'un bizarre assemblage de conventions dont la coutume faisait toute l'autorité, et contre lesquelles on admettait d'autant moins d'objections, que les boucaniers se prétendaient affranchis de toute obligation précédente par le baptême de mer qu'ils avaient reçu au passage du tropique. Ils ne se croyaient pas beaucoup plus dépendans du gouverneur de la Tortue, auquel ils se contentaient de rendre quelque léger hommage. La religion même conservait si peu de droits sur eux, qu'à peine se souvenaient-ils du Dieu de leurs pères : sur quoi l'on observe qu'il n'est pas surprenant qu'on ait eu peine à découvrir quelques traces d'un culte religieux chez divers peuples, puisque l'on ne saurait douter que si les boucaniers s'étaient perpétués dans l'état qu'on représente, ils n'eussent eu moins de connaissance du ciel, à la seconde ou troisième génération, que les Caffres, les Hottentots, les Topinambous ou les Caraïbes. Ils avaient quitté jusqu'aux noms de

leurs familles, pour y substituer des sobriquets et des noms de guerre, dont la plupart ont passé à leurs descendans. Cependant ceux qui se marièrent dans la suite signèrent leur véritable nom; ce qui a fait passer en proverbe, dans les Antilles, qu'on ne connaît bien les gens qu'au temps du mariage. Leur habillement consistait dans une chemise teinte du sang des animaux qu'ils tuaient, un caleçon encore plus sale, fait en tablier de brasseur, une courroie qui leur servait de ceinture, et d'où pendait une large gaine dans laquelle était une espèce de sabre fort court, qu'ils nommaient *manchette*, et quelques couteaux flamands; un chapeau sans bord, excepté sur le devant, où ils en laissaient pendre un bout pour le prendre; point de bas, et des souliers de peau de cochon. Leurs fusils avaient un canon de quatre pieds et demi de long, et portaient des balles de seize à la livre. C'est d'eux qu'on a donné le nom de boucaniers aux fusils de ce calibre. Chacun avait à sa suite un certain nombre d'engagés et une meute de vingt ou trente chiens, entre lesquels il y avait toujours un braque ou venteur. Quoique la chasse du bœuf fût leur principale occupation, ils se faisaient quelquefois un amusement de celle du porc marron. Dans la suite, quelques-uns s'y attachèrent uniquement, et faisaient boucaner la chair de ces animaux à la fumée de la peau même, ce qui lui donnait un goût délicieux.

Les chasseurs partaient à la pointe du jour, ordinairement seuls, et leurs engagés suivaient avec les

chiens. Le seul chien venteur allait devant, et conduisait souvent le chasseur par d'affreux chemins. Dès que la proie était éventée, tous les autres chiens accouraient, et l'arrêtaient en aboyant autour d'elle, jusqu'à ce que le boucanier fût posté pour tirer. Il tâchait de lui donner le coup au défaut de la poitrine; et s'il la jetait bas, il se hâtait de lui couper le jarret, pour la mettre hors d'état de se relever. Quelquefois l'animal n'étant que légèrement blessé, se jetait furieusement sur les chasseurs; mais, outre qu'ils étaient presque toujours sûrs de leurs coups, la plupart étaient assez agiles pour se réfugier derrière un arbre, et pour monter au sommet. La bête était écorchée sur-le-champ, et le maître en tirait un des plus gros os, qu'il cassait pour en sucer la moelle. C'était le déjeûner ordinaire des boucaniers. Ils abandonnaient les autres os à leurs engagés, et laissaient toujours un de ces derniers, pour achever de dépouiller l'animal, et pour en lever une pièce choisie. Les autres continuaient leur chasse jusqu'à ce que le maître eût tué autant de bêtes qu'il avait de personnes à sa suite. Il retournait le dernier, chargé, comme les autres, d'une peau et d'une pièce de viande. Du piment, avec un peu de jus d'orange, faisait tout l'assaisonnement de ce mets. La table était une pierre avec un tronc d'arbre; de l'eau claire pour toute boisson, et nulle sorte de pain. L'occupation d'un jour était celle de tous les autres, jusqu'à ce qu'on eût rassemblé le nombre de cuirs qu'on s'était engagé à fournir aux marchands. Alors

le boucanier portait sa marchandise à la Tortue, ou dans quelque port de la grande île.

Leurs principaux boucans étaient la presqu'île de Samana, une petite île qui est au milieu du port de Bayaha, le Port-Margot, la Savane brûlée, vers les Gouaves, l'Embarcadaire de Mirbalaix, et le fond de l'île Avache; mais de-là ils couraient toute l'île jusqu'aux habitations espagnoles.

Tels étaient les boucaniers de Saint-Domingue, lorsque les Espagnols entreprirent d'en purger cette île. Les commencemens de cette guerre leur furent assez favorables. Ils surprenaient les chasseurs en petit nombre dans leurs courses, ou, pendant la nuit, dans leurs habitations. Plusieurs furent massacrés, d'autres pris et condamnés au plus cruel esclavage. C'était fait de tout ce corps d'aventuriers; et la seule Cinquantaine eût achevé de les exterminer s'ils ne se fussent attroupés pour se défendre. Ils se vengèrent alors avec la dernière fureur, et toute l'île fut inondée de sang. De là le nom de *Massacre* donné à plusieurs endroits qui le conservent encore. Cependant l'Espagne ayant envoyé au secours de sa colonie des troupes du continent et de quelques îles voisines, les Boucaniers commencèrent à craindre de ne pouvoir résister à tant de forces, sans compter que leurs chasses étaient interrompues par une si sanglante guerre. Après une mûre délibération, ils prirent le parti de transporter leurs boucans dans les petites îles qui environnent celle de Saint-Domingue, de s'y retirer chaque jour au soir, et de

n'aller à la chasse qu'en troupes nombreuses. Cet expédient les mit en état de vivre et de continuer la guerre avec une sorte d'égalité. Il arriva même que les nouveaux boucans, étant moins exposés, devinrent des habitations plus régulières; et c'est à ce changement que l'établissement français de Bayaha doit son origine. C'est d'ailleurs le plus spacieux et le plus beau port de toute l'île : une petite île, qui en occupe le centre, en défend l'entrée, et les plus gros navires y peuvent mouiller fort près de terre. D'ailleurs la chasse y était très-abondante, et les boucaniers pouvaient se rendre en peu d'heures à la Tortue pour y vendre leurs cuirs. Bientôt même on leur épargna ce court trajet, parce qu'il parut plus commode aux vaisseaux français et hollandais d'aller charger à Bayaha, où il se forma insensiblement une nombreuse bourgade.

Aussitôt que les boucaniers se furent fixés, ceux d'un même boucan se rendaient le matin à l'endroit le plus élevé de la petite île pour observer les Espagnols; et, convenant du lieu où ils devaient se rassembler le soir, ils passaient dans la grande île, d'où ils revenaient à l'heure marquée. Si quelqu'un ne paraissait point, on concluait qu'il avait été pris ou tué, et les chasses étaient suspendues jusqu'à ce qu'il fût retrouvé, ou que sa mort eût été vengée. Un jour les boucaniers de Bayaha se trouvant quatre hommes de moins, prirent sur-le-champ la résolution de se réunir tous le jour suivant. Ils marchèrent vers San-Iago; et dans leur route ils firent quelques

prisonniers, dont ils apprirent que leurs compagnons avaient été massacrés par des Espagnols qui leur avaient refusé quartier. Ce récit les fit entrer en fureur, et ceux dont ils le tenaient furent leurs premières victimes. Ensuite se répandant comme des bêtes féroces dans les premières habitations, ils y sacrifièrent à leur vengeance tout ce qu'ils purent trouver d'Espagnols.

Les troupes d'Espagne avaient quelquefois aussi leur revanche; mais ces petits avantages ne décidaient de rien. Enfin les Espagnols s'avisèrent de faire eux-mêmes des chasses générales dans l'île, et la dépeuplèrent presque entièrement de bœufs. Alors la plupart des boucaniers, qui ne trouvèrent plus de quoi subsister ni continuer leur commerce, se virent dans la nécessité d'embrasser un autre genre de vie. Plusieurs s'attachèrent à former des habitations. Les quartiers du grand et du petit Goave furent défrichés, et l'établissement du port de Paix s'accrut beaucoup à cette occasion. Ceux qui ne purent s'accommoder d'une vie sédentaire se rangèrent parmi les Flibustiers, et leur jonction rendit ce corps très-célèbre.

On s'imagine aisément qu'entre les fugitifs de la Tortue, dont on a rapporté les aventures, ce n'étaient pas les plus honnêtes gens qui avaient donné naissance à la flibuste. Rien n'avait été plus faible que les commencemens de cette redoutable milice. Les premiers n'avaient eu ni vaisseaux, ni munitions, ni pilotes; mais la hardiesse et le génie leur avaient

fait trouver les moyens d'y suppléer. Ils avaient commencé par se joindre, pour former de petites sociétés, auxquelles ils avaient donné, comme les boucaniers, le nom de *matelotage*. Entre eux ils ne s'en donnaient pas d'autre que celui de *Frères de la Côte*, qui s'étendit ensuite à tous les aventuriers, surtout aux boucaniers de Saint-Domingue. Chaque société de flibustiers acheta un canot, et chaque canot portait vingt-cinq ou trente hommes. Avec cet équipage, ils ne s'attachaient d'abord qu'à surprendre quelques barques de pêcheurs ou quelques bâtimens du même ordre. Si le succès répondait à leur audace, ils retournaient à la Tortue pour y augmenter leur troupe; et l'équipage d'une barque était ordinairement de cent cinquante hommes. Ils allèrent ensuite, les uns à Bayaha, les autres au Port-Margot, pour y prendre du bœuf ou du porc. Ceux qui aimaient mieux la chair de tortue allaient à la côte méridionale de Cuba, où ces animaux se trouvent en abondance.

Avant que de se mettre sérieusement en course, ils se choisissaient un capitaine, dont toute l'autorité consistait à commander dans l'action; mais il avait le privilége de lever un double lot dans le partage du butin. Le coffre du chirurgien se payait à frais communs, et les récompenses des blessés étaient prélevées sur le total. On les proportionnait au dommage de la blessure, c'est-à-dire, qu'on donnait, par exemple, six cents écus ou six esclaves à ceux qui avaient perdu les deux yeux ou les deux

pieds. Cette convention se nommait *chasse-partie*; et la méthode établie pour le partage s'appelait partager *à compagnon bon lot*. Quoique les flibustiers tombassent d'abord sur tout ce qu'ils rencontraient, on assure que les Espagnols furent toujours le principal objet de leurs brigandages. Ils établissaient la justice de leur haine pour cette nation, sur ce qu'elle leur interdisait dans ses îles la pêche et la chasse, qui sont, disaient-ils, de droit naturel; et formant leur conscience sur ce principe, ils ne s'embarquaient jamais sans avoir fait des prières publiques pour demander au ciel le succès de leur expédition, comme ils ne manquaient point de lui rendre des grâces solennelles après la victoire. Il semblait que le ciel se servît d'eux pour châtier les Espagnols des cruautés inouïes qu'ils avaient exercées contre les habitans du Nouveau-Monde. Les relations publiques avaient rendu le nom des Espagnols très-odieux. On a vu des aventuriers qui, sans aucune vue de libertinage ou d'intérêt, ne leur faisaient la guerre que par animosité. Tel fut un gentilhomme de Languedoc, nommé *Monbars*, qui, dès sa plus tendre jeunesse, avait pris contre eux, dans ses lectures, une aversion si forte, qu'elle semblait tourner quelquefois en fureur. On raconte qu'étant au collége, et jouant dans une pièce de théâtre le rôle d'un Français qui avait quelque démêlé avec un Espagnol, il s'enflamma si furieusement le jour de l'action, qu'il se jeta sur celui qui représentait l'Espagnol, et que sans un prompt secours il l'aurait tué. Une passion

capable de cet excès n'était pas facile à réprimer. Monbars ne respirait que les occasions de l'assouvir dans le sang espagnol; et la guerre ne fut pas plutôt déclarée entre la France et l'Espagne, qu'il monta sur mer pour les aller chercher sur les mêmes côtes que les premiers conquérans ont fait tant de fois rougir du sang des Américains. On ne peut représenter tous les maux qu'il leur causa, tantôt sur terre, à la tête des boucaniers, et tantôt sur mer, avec les flibustiers. Il en a remporté le surnom d'*Exterminateur*. Mais on ajoute que jamais il ne tua un homme désarmé, et qu'on n'eut point à lui reprocher ces brigandages et ces dissolutions qui ont rendu la plupart des aventuriers détestables devant Dieu et devant les hommes.

Achevons la peinture de cette étrange espèce de guerriers, et renvoyons nos lecteurs à l'histoire, pour le détail de leurs exploits. Ils étaient si serrés dans leurs barques, surtout ceux des premiers temps, qu'à peine leur restait-il place pour s'y coucher. Nuit et jour ils y étaient exposés à toutes les injures de l'air; et l'indépendance dont ils faisaient profession les rendant ennemis de toute contrainte, les uns ne laissaient pas de chanter quand les autres pensaient à dormir. La crainte de manquer de vivres n'était jamais une raison pour les ménager: aussi se voyaient-ils souvent réduits aux dernières extrémités de la soif et de la faim. Mais on peut juger que, menant une vie pénible, ils ne trouvaient rien de difficile pour se mettre au large. La vue d'un navire

plus grand et plus commode échauffait leur sang jusqu'au transport. La faim leur ôtait la vue du péril lorsqu'il était question de se procurer des vivres. Ils attaquaient sans délibérer. Leur méthode était toujours d'aller droit à l'abordage. Souvent une seule bordée aurait pu suffire pour les couler à fond ; mais leurs petits bâtimens se maniaient sans peine, et jamais ils ne présentaient que la proue chargée de fusiliers, qui, tirant dans les sabords, déconcertaient tous les canonniers. Lorsqu'une fois ils avaient attaché le grapin, il n'y avait qu'un bonheur extrême qui pût sauver le plus grand vaisseau. Les Espagnols, qui les regardaient comme autant de démons, et qui ne les nommaient pas autrement, sentaient leur courage glacé lorsqu'ils les voyaient de près, et prenaient ordinairement le parti de se rendre en demandant quartier : ils l'obtenaient si la prise était considérable ; mais si leur avidité n'était pas satisfaite, le dépit leur faisait jeter les vaincus dans les flots. Ils conduisaient leurs prises à la Tortue ou dans quelque port de la Jamaïque. Avant le partage, chacun levait la main, et protestait qu'il avait porté à la masse tout ce qu'il avait pillé. Si quelqu'un était convaincu de faux serment, on ne manquait point de le dégrader à la première occasion dans quelque île déserte, où il était abandonné à son triste sort. Ceux qui prenaient commission du gouverneur de la Tortue lui donnaient fidèlement le dixième de leurs prises. Si la France et l'Espagne étaient en paix, ils allaient partager leur proie dans quelque

endroit éloigné du fort; et le gouverneur, dont non-seulement les ordres n'étaient pas d'un grand poids, mais qui n'était point en état de les faire respecter, se laissait fermer les yeux par un présent. Après la distribution des lots, on ne pensait qu'à se réjouir, et les plaisirs ne finissaient qu'avec l'abondance. Alors on se remettait en mer, et les fatigues recommençaient dans la même vue, c'est-à-dire pour conduire encore à la débauche. Jamais ils ne s'engageaient au combat sans s'être embrassés les uns les autres avec de parfaits témoignages de réconciliation. Ils se donnaient même de grands coups sur la poitrine, comme s'ils se fussent efforcés d'exciter dans leur cœur une componction qu'ils ne connaissaient guère. En sortant du danger, ils retombaient dans leur crapule, dans leurs blasphêmes et leurs brigandages.

Les côtes que les flibustiers fréquentaient le plus, étaient celles de Cumana, de Carthagène, de Porto-Bello, de Panama, de Cuba, et de la Nouvelle-Espagne, l'embouchure du Chagre, et les environs de Laris, de Maracaïbo et de Nicaragua; mais ils couraient rarement sur les navires qui allaient d'Europe en Amérique, parce que ces bâtimens n'étant chargés que de marchandises, ils n'auraient reçu que de l'embarras de mille choses dont ils n'auraient pu trouver facilement le débit. C'était au retour qu'ils les cherchaient, lorsqu'ils se croyaient sûrs d'y trouver de l'or, de l'argent, des pierres précieuses, et toutes les riches productions du Nou-

veau-Monde. Ils suivaient ordinairement les galions jusqu'à la sortie du canal de Bahama ; lorsqu'un gros temps ou quelque autre accident de mer retardait un bâtiment de la flotte, c'était une proie qui ne leur échappait point. Un de leurs capitaines, nommé *Pierre-le-Grand*, natif de Dieppe, enleva par cette ruse un vice-amiral des galions, et le conduisit en France. Il n'avait à bord que vingt-huit hommes et quatre petits canons. En abordant le navire espagnol, il fit couler le sien à fond; et cette audace causa tant d'épouvante à ses ennemis, que personne ne s'étant présenté pour lui disputer le passage, il pénétra jusqu'à la chambre du vice-amiral, qui était à jouer; il lui mit le pistolet sur la gorge, et le força de se rendre à discrétion. Il le fit débarquer, avec tout son monde, au cap de Tiburon, dont il était proche, et ne garda que le nombre de matelots espagnols dont il avait besoin pour la manœuvre. Un autre, nommé *Michel-le-Basque*, avait eu la témérité d'attaquer, sous le canon de Porto-Bello, un navire de la même flotte, nommé *la Marguerite*, chargé d'un million de piastres, et s'en était rendu maître avec peu de perte.

Les habitans français de l'île de Saint-Domingue avaient aussi leurs associations. On leur donnait du terrain à proportion de leur nombre; et quoiqu'ils fussent moins exposés que les autres aventuriers au ressentiment des Espagnols, il se trouvait entre eux des gens de courage, dont le nouveau gouverneur de la Tortue forma une milice bien ordonnée. Les

engagés, qui formaient comme une quatrieme classe d'aventuriers, étaient dans la dépendance de leurs chefs; mais dans l'occasion ils s'employaient de bonne grâce à la guerre. Il s'en trouva même de fort braves, et d'assez habiles pour faire d'immenses fortunes après s'être délivrés de la servitude.

Des qualités médiocres n'auraient pas suffi dans un gouverneur pour inspirer le goût de l'ordre à des gens d'un caractère si singulier, et pour en former une colonie réglée. D'Ogeron possédait au plus haut degré celles qui convenaient à cette grande entreprise. Deux voyageurs, également respectables par leur mérite et leur profession, se sont épuisés sur son éloge. « Jamais, dit l'un d'eux, on ne vit un plus honnête homme, une âme plus noble et plus désintéressée, un meilleur citoyen, plus de probité et de religion, des manières plus simples et plus aimables, une plus grande attention à faire plaisir, plus de constance et de fermeté, plus de sagesse et de véritable valeur, un esprit plus fécond en ressources, ni des vues plus réglées. Il avait, dit l'autre, toute la sagesse, la bravoure, la politesse, le désintéressement et la fermeté qui sont nécessaires à un chef. Il sembla se dépouiller entièrement de la qualité de gouverneur pour se revêtir de celle de père de tous les habitans. Il les aidait de sa protection, de ses avis, de sa bourse; il était toujours prêt à répandre son bien sur ceux qu'il voyait dans le besoin : il les prévenait. On lui est redevable de la plus grande partie des établissemens qui se firent

sur la côte de Léogane jusqu'au Cul-de-Sac, et depuis le Port-Margot jusqu'au-delà du Cap Français ». Il ne reste, pour la conclusion de cet article, qu'à rassembler les principaux traits d'un gouvernement dont la mémoire est en vénération à Saint-Domingue, et qui passe pour la véritable fondation de cette colonie.

Mais ne dérobons rien à la gloire du vertueux gouverneur. Il avait été pendant quinze ans capitaine au régiment de la marine, lorsqu'il prit le parti de s'associer à la Compagnie qui fut formée en 1656, pour la rivière d'Ouatinigo, dans le continent d'Amérique. L'année suivante, il s'embarqua sur un navire nommé *la Pélagie*, après avoir employé dix-sept mille francs aux préparatifs nécessaires pour un grand établissement. En arrivant à la Martinique, il apprit qu'on avait abusé de sa bonne foi; et prenant la résolution de s'établir dans cette île, il demanda au gouverneur, qui en était propriétaire, un quartier qui lui fut accordé, mais qu'ensuite on voulut lui faire changer pour un autre. Cette nouvelle infidélité le piqua si vivement, qu'il se laissa persuader, par quelques boucaniers, de passer avec eux dans l'île de Saint-Domingue. Une méchante barque, sur laquelle ils le reçurent avec ses engagés et tout son train, l'ayant conduit droit à Léogane, il fit naufrage à la vue des côtes. Tout le monde se sauva, mais la meilleure partie de ses marchandises et de ses provisions fut perdue; et ce malheur le mit dans la nécessité de congédier ses engagés. Il se vit ré-

duit lui-même à vivre quelque temps avec les boucaniers, dont son mérite lui attira beaucoup de considération.

Il n'était pas sans ressource en France, où il avait laissé ordre à ses correspondans de lui envoyer des marchandises à la Martinique; et lorsqu'il vit approcher le temps auquel ce secours devait arriver, il partit pour l'aller recevoir. Mais il apprit en débarquant, que le convoi était venu, et malheureusement dissipé. Cette continuation d'infortune l'obligea de repasser en France avec la valeur de cinq ou six cents francs en marchandises, et sa famille le crut dégoûté des entreprises de mer. Cependant, à peine eut-il pris quelques jours de repos, qu'il employa tout l'argent qu'il put recueillir à lever des engagés, à frêter un vaisseau, à le remplir de vins et d'eau-de-vie, et qu'il prit la route de Saint-Domingue, avec d'autant plus d'espérance de faire un profit considérable sur sa cargaison, qu'il avait observé dans cette île que les liqueurs y manquaient. Mais depuis qu'il en était parti, on y en avait porté une si grande quantité, qu'elles y étaient à vil prix. Il porta sa marchandise à la Jamaïque, où des commissionnaires, qu'il connaissait mal, le trompèrent si cruellement, qu'il n'en tira pas un sou. Ce second voyage lui coûta, dit-on, dix ou douze mille livres.

Il retourna droit en France. Un de ses amis s'y était chargé de lui faire construire, pendant son absence, un navire plus propre à porter des hommes que des marchandises; mais sa famille mit tout en

usage pour l'arrêter, et lui refusa tous les secours sans lesquels il ne pouvait former une nouvelle entreprise. Son chagrin répondit à son courage que ses pertes n'avaient fait qu'irriter. Enfin sa sœur, dont il était tendrement aimé, lui donna dix mille livres, et des lettres de crédit pour une plus grosse somme, sur divers marchands de Nantes. Il leva aussitôt des engagés dont il chargea son navire, et s'étant hâté de passer à Saint-Domingue, il commença au Port-Margot une plantation, dont il laissa la conduite à des agens sûrs. Ensuite il se transporta au petit Goave et à Léogane, où quelques habitans s'étaient établis depuis peu, après en avoir chassé les Espagnols. Sur sa seule réputation, ces deux postes ne tardèrent point à se peupler : il avait déjà celle d'être le protecteur des misérables. Une autre entreprise, qu'il forma immédiatement, eut moins de succès. Malgré la disgrâce qu'il avait essuyée à la Jamaïque, il avait conçu de l'inclination pour les Anglais, et ce goût, soutenu par des conseils qu'il respectait, lui fit prendre la résolution de fonder une habitation dans cette île. Il y donna tous ses soins; mais loin d'en tirer le moindre avantage, il y perdit encore huit ou dix mille livres. Telle était à peu près sa situation, lorsque la Compagnie des Indes occidentales avait jeté les yeux sur lui pour l'administration de toute la colonie française, et le fit agréer à la cour, qui lui envoya ses provisions à Saint-Domingue. Elles étaient du mois de février 1665; et les ayant reçues dès le mois de mai suivant, il alla

conférer au port français avec le marquis de Tracy, envoyé l'année précédente pour mettre la Compagnie des Indes occidentales en possession de toutes les Antilles françaises.

Ce ne fut pas tout d'un coup que d'Ogeron fit reconnaître son autorité à la Tortue. Le seul nom de Compagnie révolta les aventuriers de cette île; ils lui firent déclarer que jamais ils ne recevraient des lois d'aucune Compagnie; que s'il venait les gouverner au nom du roi, il trouverait des sujets soumis, à l'exception d'un point sur lequel ils ne lui répondaient pas d'une parfaite obéissance; qu'ils n'étaient pas disposés à souffrir qu'on leur interdît le commerce avec les Hollandais, dont ils avaient reçu toute sorte d'assistance, dans un temps où l'on ne savait pas même en France qu'il y eût des Français à la Tortue ni à la côte de Saint-Domingue. Les difficultés n'étaient pas de saison. La prudence du nouveau gouverneur lui fit feindre de goûter cette déclaration. Mais lorsqu'il se vit tranquille dans son nouveau gouvernement, il chercha les moyens d'y établir solidement son autorité. Il s'y fortifia. Il entreprit d'occuper tous ceux qu'il avait sous ses ordres, de faciliter tout à la fois le commerce du dehors et celui que les différens quartiers devaient avoir entre eux, enfin de mettre sa colonie en réputation. Ses projets furent mal secondés de la cour; mais la Tortue et la côte de Saint-Domingue n'en prirent pas moins une nouvelle face. En 1667, on donna plus d'attention à la demande qu'il fit d'un certain nombre de

filles pour marier ses habitans. Quoique le premier envoi ne fût pas considérable, on remarqua bientôt un grand changement dans la colonie. Les liens de la nature et du mariage adoucirent les mœurs des hommes, et les femmes montrèrent plus d'un[illegible]is le courage de leurs maris.

La Compagnie n'avait envoyé que cinquante filles, qui furent aussitôt vendues et livrées à ceux qui en offrirent le plus. D'Ogeron renvoya promptement en France le bâtiment qui les avait apportées; et bientôt on le vit revenir avec une autre charge, dont le débit ne fut pas plus lent. Mais on ne continua pas avec le même zèle de seconder les vues du gouverneur, et cette négligence a jeté long-temps la colonie dans une langueur dont on prétend qu'elle se ressent encore. Après la guerre, quantité de jeunes gens que rien ne retenait sur les côtes de Saint-Domingue, et qui s'y seraient établis s'ils y avaient pu trouver des femmes, passèrent au service des étrangers. On commença néanmoins à faire transporter des filles engagées pour trois ans; mais les désordres dont ce commerce devint la source, le firent bientôt cesser. D'Ogeron, fertile en expédiens pour rendre sa colonie florissante, en inventa un qui réussit merveilleusement, et qui ne fit pas moins d'honneur à sa générosité qu'à sa prudence. Il avait observé que plusieurs aventuriers ne continuaient de mener une vie errante et libertine que faute de secours pour commencer une habitation. Non-seulement il en informa la Compagnie, avec des représentations qui

l'engagèrent à faire des avances en faveur de ceux qui voudraient s'attacher à la culture des terres; mais il ne ménagea point ses propres deniers dans la même vue, et cette libéralité fut toujours sans intérêts. Ensuite, sous prétexte d'envoyer ses propres marchandises en France, il acheta deux navires, qui furent moins à lui qu'à ses habitans : chacun y embarquait ses denrées pour un frêt modique. Au retour, le généreux gouverneur faisait étaler la cargaison à la vue du public; et non-seulement il n'exigeait pas que ce qu'on prenait fût payé argent comptant, mais il ne voulait pas même de billet. Une promesse verbale était la seule garantie qu'il exigeait. Cette conduite lui gagna les cœurs, et lui faisait ouvrir toutes les bourses. On accourait de toutes parts à la Tortue ou à la côte de Saint-Domingue, pour vivre sous un gouvernement si doux. Les Angevins firent le plus grand nombre, parce que d'Ogeron était d'Anjou. Insensiblement toute cette partie de la côte septentrionale de Saint-Domingue, qui est entre le Port-Margot et le Port-de-Paix, se trouva peuplée. La guerre que la révolution de Portugal avait allumée entre cette couronne et celle d'Espagne, donna occasion au gouverneur de s'attacher aussi un grand nombre de flibustiers, qui étaient demeurés dans l'indépendance. Son dessein, après avoir employé ces brigands pour affermir sa colonie contre les efforts des Espagnols, était d'en faire de bons habitans.

On trouve dans un mémoire qu'il fit présenter à

la cour en 1669, les progrès que la colonie avait faits sous sa conduite. « Il y avait, dit-il, à la Tortue et sur la côte de Saint-Domingue, environ quatre cents hommes lorsque j'en fus nommé gouverneur il y a quatre ans. On en compte aujourd'hui plus de quinze cents; et cette augmentation est arrivée pendant la guerre, malgré la difficulté de faire venir des engagés. J'y ai fait passer chaque année, à mes propres frais, trois cents personnes. L'avantage de cette colonie, ajoute-t-il, consiste 1°. en ce qu'elle fournit au roi des hommes aguerris et capables de tout entreprendre; 2°. elle tient en échec les Anglais de la Jamaïque, et les empêche d'envoyer leurs vaisseaux pour nous attaquer dans les îles du Vent, ou pour secourir celles qu'il nous prendrait envie d'attaquer. Dans la dernière guerre, le gouverneur de la Jamaïque s'excusa d'envoyer du secours à Nièves, sur le danger où il était d'avoir sur les bras toutes les forces de la Tortue. Il redoublait même ses gardes, il faisait fortifier ses places et ses ports; et depuis peu, il m'a proposé une neutralité perpétuelle, quelque guerre qu'il y ait en Europe, ce qu'il m'avait refusé auparavant, lorsque je lui en avais fait la demande au nom de la Compagnie. En effet, les Anglais n'ont rien à gagner avec nous, qui sommes ordinairement dans les bois, et ils doivent nous craindre. Ils ont su que j'avais eu pendant un mois entier cinq cents hommes à la Tortue, prêts à fondre sur Port-Royal, que j'aurais pris assurément, si la poudre que j'attendais fût arrivée ».

Ce fut vers ce temps que les Anglais s'établirent dans cette partie de la Floride, à laquelle ils ont donné le nom de *Caroline*. D'Ogeron avait représenté, dans le même mémoire, l'importance de se rétablir dans une contrée dont les Français avaient eu la possession, et n'avait demandé pour cette entreprise que ce qui reviendrait de la Tortue lorsque cette île serait à couvert d'insulte. Il avait donné pour motif, que la Floride n'en est qu'à deux cents lieues, que les vents sont toujours bons pour aller et revenir; qu'il serait facile de se rendre maître de tout le commerce des Espagnols, en établissant un poste qui dominât le canal de Bahama; que les denrées étant toujours fort chères à Saint-Domingue, la Floride pouvait fournir toutes celles qui croissent dans tout autre endroit; que, dans le cas de disgrâce, on y trouverait un refuge sûr et peu éloigné; enfin, que cet établissement était désiré des Français de toutes les Antilles, ne fût-ce que pour mettre une digue à la puissance anglaise, qui devenait excessive dans ces mers. Rien n'était si sage; mais il paraît que la cour regardait alors cet établissement comme un objet peu digne de l'intéresser, et qui ne devait occuper que la Compagnie des Indes occidentales.

L'interdiction du commerce avec les étrangers devint en 1670 une source de troubles, qui durèrent plusieurs années, et qui nuisirent beaucoup aux progrès de la colonie. Les troupes que la cour y fit passer, contribuèrent moins au rétablissement de l'ordre que les sages mesures du gouverneur; et lors-

qu'il eut fait rentrer les habitans dans la soumission, il chercha de nouveaux moyens de les occuper. Le nombre de ceux qui pouvaient porter les armes montaient alors à plus de deux mille. Il les employa de divers côtés à des expéditions qui n'eurent pas toutes le même succès; mais, en 1673, l'Espagne ayant déclaré la guerre à la France en faveur de la Hollande, il forma un grand dessein, dont l'exécution fut son unique objet jusqu'à la fin de sa vie; c'était d'enlever aux Espagnols tout ce qui leur restait de l'île de Saint-Domingue. Son plan fut dressé sur celui que les Anglais avaient suivi pour se rendre maîtres de la Jamaïque, c'est-à-dire, qu'il projeta de se saisir de tous les ports occupés par des Espagnols, ou du moins de leur en fermer l'entrée. Il commença par envoyer une colonie vers le cap de Tiburon, sur la côte du sud, ensuite il en fit partir une autre pour la presqu'île de Samana; et ces deux établissemens ne laissant plus aux ennemis d'autre sortie que San-Domingo vers la mer, il rapporta toutes ses vues à la réduction même de cette capitale.

La première de ces deux nouvelles colonies n'eut pas le temps de se fortifier dans son poste, et fut bientôt forcée de l'abandonner; mais il n'en conçut que plus d'ardeur pour le succès de la seconde, qu'il jugeait beaucoup plus importante. Samana est une péninsule dans la partie orientale de Saint-Domingue. L'isthme qui la joint à la grande terre n'a pas plus d'un quart de lieue de large, et son terrain, qui est fort marécageux, la rend facile à défendre. On donne

à la péninsule environ cinq lieues de largeur, sur quinze à seize de longueur, ce qui fait au moins quarante de circuit. Elle court dans sa longueur à l'est-sud-est, et laisse ouverte, du même côté, une baie profonde de quatorze lieues, où le mouillage est à quatorze brasses, et si commode, que les navires y peuvent être amarrés à terre. L'entrée et le dedans sont remplis d'îlots, qu'il est aisé d'éviter, en rangeant la terre du côté de l'ouest. Le terrain de la presqu'île, quoique peu uni, est très-fertile, et sa situation fort avantageuse pour le commerce. Dès l'origine, les aventuriers avaient pensé à s'établir dans un si bon poste; mais la trop grande proximité de Saint-Domingue, qui n'en est qu'à vingt lieues, et d'où ils devaient s'attendre à recevoir de continuelles insultes, leur avait fait préférer l'île de la Tortue; cependant on avait toujours vu des boucaniers à Samana, pendant que ce corps avait été florissant; et les flibustiers s'y arrêtaient aussi plus volontiers qu'en aucun autre endroit de la côte. C'étaient toutes ces raisons qui avaient fait naître au gouverneur l'idée d'y former une colonie, à laquelle il avait donné pour chef un aventurier, nommé *Jamet*. La troupe n'étant composée que d'hommes, il avait jugé qu'il ne fallait pas penser sitôt à faire passer des femmes dans un lieu qui n'avait besoin d'abord que de soldats; mais le hasard fit mouiller dans la baie de Samana un navire malouin, chargé de filles pour la Tortue. Les nouveaux colons ne manquèrent point l'occasion de prendre chacun la leur; et le

marchand, à qui elles furent bien payées, n'eut pas de peine à les leur laisser. Le gouverneur, charmé au fond de pouvoir enchaîner tous ses aventuriers, ne leur fit pas un reproche d'avoir pris volontairement des fers, quoiqu'un peu plutôt qu'il ne le désirait; et la colonie s'en trouva si bien, que dans la suite elle ne consentit qu'à regret à quitter cet établissement pour passer au Cap-Français.

Mais les autres vues du gouverneur furent interrompues par l'érection d'une nouvelle Compagnie, qui prit la place de celle des Indes occidentales, sous le nom de *Compagnie des fermiers du domaine d'occident;* et sa mort, dont cette résolution fut bientôt suivie, acheva de dissiper un projet de conquête, pour lequel il n'attendait plus que le consentement de la cour. A la première nouvelle du changement des fermiers royaux, il passa en France, dans la seule vue d'y faire goûter ses desseins. Comme il n'était question, pour les assurer, que de se rendre maître de Saint-Domingue, il comptait pouvoir prendre cette capitale avec ses seules forces, pourvu qu'il fût secondé d'une escadre qui bouclât le port. Suivant un autre plan qu'il avait dressé pour l'administration de la colonie, il promettait d'y entretenir trois garnisons, de payer les appointemens du gouverneur, et de faire entrer tous les ans, dans les coffres du roi, 40,000 livres de pur bénéfice, sans que Sa Majesté fît la moindre avance. Mais, étant arrivé à Paris avec une lienterie invétérée, dont ses dernières fatigues avaient augmenté le danger, il y mourut vers

la fin de la même année, sans s'être trouvé en état de voir le roi ni le ministre. La Compagnie des Indes occidentales lui était redevable de plusieurs grosses sommes, dont on assure qu'il n'est jamais rien revenu à ses héritiers; et toute la France fut surprise de voir mourir assez pauvre un homme à qui les occasions n'avaient pas manqué pour amasser légitimement de grandes richesses. Mais il mourut avec une réputation d'autant plus distinguée, qu'ayant toujours été malheureux dans ses entreprises, il n'y avait rien eu, dans sa conduite, dont on pût faire honneur à la fortune.

Sa colonie continua de devoir ses accroissemens aux principes qu'il y avait établis. Trois ans après, sous le gouvernement de son neveu qui lui avait succédé, il s'y trouva sept mille personnes, dont trois mille pouvaient être employées aux expéditions les plus difficiles; et dans le dénombrement de 1680, on en compta sept mille huit cent quarante-huit, dont plus de la moitié étaient capables de porter les armes. Ils étaient entretenus dans une vigilance continuelle, par la crainte des Espagnols, qui ne cessaient pas de les regarder comme des corsaires; mais on ne leur attribue point, dans cet intervalle, d'autres exploits que ceux des flibustiers. En 1684, quelques désordres qui venaient du relâchement de la subordination, firent penser à régler l'administration de la justice. C'étaient jusqu'alors les officiers de la milice de chaque quartier, qui l'avaient rendue dans une espèce de conseil établi

sous l'autorité du gouverneur; mais comme ils n'avaient aucune connaissance des lois, on proposa de donner un conseil supérieur à la colonie, et des siéges royaux aux quatre principaux quartiers, qui étaient Léogane et le petit Goave pour la côte occidentale; le port de Paix et le Cap-Français pour la côte septentrionale. Dès l'année suivante, cette idée fut remplie avec quelques changemens : le conseil supérieur fut établi au petit Goave; et ce poste, comme celui de Léogane, et les deux autres proposés pour la côte du nord, eurent chacun leur siége royal. Celui du petit Goave étendit sa juridiction aux quartiers de Nippes, de Rochellois, de la grande Anse et de l'île d'Avache. Celui de Léogane comprit tous les établissemens de l'Arcahay et des environs. Celui du port de Paix commençait au môle Saint-Nicolas, embrassait la Tortue et finissait au port Français : le reste de la côte était de la dépendance de celui du Cap.

Le commerce de la colonie s'était borné longtemps au tabac, et la dureté des fermiers royaux avait failli plus d'une fois de causer la ruine des habitans, en les portant à la révolte. Ils ne pouvaient se persuader que le roi fût informé de leur misère. Dans une assemblée générale, ils offrirent, si Sa Majesté leur faisait la grâce de supprimer la ferme, un quart de tout ce qu'ils enverraient dans le royaume, affranchi de toutes sortes de frais, et de celui même du transport; mais sans choix, et surtout à condition que les trois autres quarts, qui

demeureraient pour eux, seraient quittes aussi de toutes sortes de droits, et que les marchands ou les propriétaires pourraient, avec la même liberté, les vendre en gros et en détail, au-dehors et dans l'intérieur du royaume. Ils prétendaient que Sa Majesté tirerait plus par cette voie que des quarante sous par cent qu'elle recevait du fermier, sans compter qu'une faveur si bien entendue leur ferait augmenter la culture de l'indigo et la fabrique du coton, d'où l'état pouvait tirer encore de grands profits. On ignore quelle réponse le ministère fit à ces articles, mais il paraît qu'on n'en obtint rien, et que les années suivantes la colonie se vit plusieurs fois à la veille de sa perte par la langueur du commerce ou par le désespoir des habitans. Enfin la fabrique de l'indigo, qui devint considérable, jeta beaucoup d'argent dans le pays, et mit quantité de particuliers en état de monter des sucreries. A l'égard du coton, on y renonça bientôt, et les cotonniers furent arrachés, par la seule raison qu'un Nègre ne pouvait filer, dans l'espace d'un an, assez de coton pour dédommager son maître du prix qu'il lui coûtait, et des frais de son entretien; objection difficile à comprendre, car ces esclaves africains devaient être exercés à ce travail; et, dans la plus grande splendeur de la colonie espagnole, le coton avait fait une de ses principales richesses, après la destruction même des Américains, c'est-à-dire, lorsqu'il n'était fabriqué que par les Nègres. Il est incertain dans quel temps on entreprit de planter les

cacaoyers ; mais, quoique dans la suite ils aient péri par des causes fort obscures, on prétend que, de toutes les marchandises qu'on a tirées de Saint-Domingue, c'est celle qui a le plus contribué à peupler la colonie. Enfin le rocou faisait encore un des plus grands revenus de cette île ; objet faible néanmoins, et qui n'aurait point empêché la plupart des habitans de chercher une autre retraite, s'ils n'eussent trouvé quelque profit à faire sur les prises des flibustiers.

D'Ogeron ayant donné ses principaux soins à la grande île, son successeur fut surpris de trouver celle de la Tortue presque abandonnée. En vain s'efforça-t-il de la repeupler, et les mêmes efforts ne réussirent pas mieux au gouverneur qui lui succéda. On prétendait que le terrain avait perdu sa première fertilité ; et quoiqu'il y restât quelques habitans, à qui le pouvoir ou l'occasion avait peut-être manqué pour se transporter dans un autre lieu, il ne s'y forma presque plus de nouvelles habitations. Aujourd'hui, elle est absolument déserte. Ce fut le quartier du port de Paix qui tira le plus d'avantage de ses débris. Ce poste, le plus important de la colonie, demandait un fort, que l'abandonnement de la Tortue rendait encore plus nécessaire pour la sûreté du canal qui les sépare. Il fut élevé.

Les Anglais s'étant saisis de Saint-Christophe en 1690, une partie des habitans français de cette île fut transportée à la Martinique, et les autres furent destinés à Saint-Domingue, qui reçut un

accroissement considérable de cette révolution. Quantité de ces fugitifs arrivèrent au port de Paix, où l'on s'empressa de leur distribuer des terres. Il en restait à Saint-Christophe environ trois cents, hommes, femmes, galériens, nègres et mulâtres, que le général anglais remit à la conduite d'un homme de sa nation, nommé *Smith*, qui s'était fait naturaliser dans la partie française de cette colonie. Ils partirent sous ses ordres à la fin de septembre; mais en approchant de Monte-Christo, ils furent surpris de lui voir prendre le large, mettre à l'avant du navire deux canons chargés à mitraille, avec des canonniers prêts à faire feu, et placer sur le pont son équipage armé de pistolets et de sabres. Lorsqu'ils lui demandèrent la cause de cette conduite, il leur reprocha d'avoir pris la résolution de se saisir de son vaisseau. Ce soupçon n'était pas sans vraisemblance; mais, sur quelque fondement qu'il l'eût conçu, il continua sa route avec les mêmes précautions, et presque toujours hors de la vue de terre. En arrivant à l'extrémité occidentale de l'île, il feignit d'avoir manqué le port de Paix, où il avait ordre de débarquer sa malheureuse troupe; il se plaignit de manquer de vivres; il accusa les vents contraires, qui ne lui permettaient pas d'aller plus loin : enfin il déclara qu'il était forcé de mettre tous les Français à terre. Aussitôt les hommes furent embarqués dans deux chaloupes, sous prétexte de leur faire chercher des habitans de leur nation pour les secourir; mais il retint leurs hardes, en leur

représentant qu'elles ne feraient que les embarrasser; ensuite, ayant fouillé les femmes et les enfans, qu'il laissa presque nus sur le rivage, il mit à la voile et disparut. Quelques Français, qui se trouvèrent heureusement dans ce canton, ne manquèrent point de faire un accueil fort tendre à ces misérables, et les plus riches habitans de l'île s'empressèrent bientôt de les soulager. La plupart furent conduits au petit Goave, où ils furent reçus comme des frères. Le gouverneur ayant su que Smith s'était retiré à la Jamaïque, et qu'il y avait eu le front d'assurer qu'il avait remis ses passagers à leur destination, envoya demander justice de ce perfide au général anglais. D'un autre côté, on vit arriver au cul-de-sac une grande barque anglaise, chargée aussi de trois cents Français de l'un et de l'autre sexe, qui avaient été conduits de Saint-Christophe à l'île de Sainte-Croix, où l'on avait refusé de les recevoir. Les commandans de Saint-Domingue, plus humains, les distribuèrent dans les meilleures habitations de leur dépendance, où leur établissement devint fort utile. De toutes les colonies françaises de l'Amérique, celle de Saint-Christophe avait toujours été la mieux policée, et la dispersion qui se fit de ses habitans dans toutes les autres y porta, dit-on, de la politesse, des sentimens et des principes d'honneur et de religion, qui n'y étaient guère connus.

En 1691, sous le gouvernement de M. du Casse, on proposa de réunir tous les quartiers occupés

alors par les Français de l'île de Saint-Domingue, à ceux de l'île d'Avache et du Cap-Français. Cette proposition, qui venait du lieutenant du roi de l'île de Sainte-Croix, était accompagnée d'un mémoire qui représentait l'état actuel de la colonie. « Le Cap-Français, disait-on, est situé dans le meilleur air de l'île; le port en est bon, et merveilleusement bien placé pour les vaisseaux qui viennent d'Europe; le terrain est très-fertile et bien arrosé; il peut nourrir six mille hommes, et l'on n'y en compte actuellement que mille, entre lesquels il n'y a pas un homme de considération. Le port de Paix est à huit lieues sous le vent : on y compte au plus quatre-vingts habitans, et c'est tout ce qu'il peut recevoir; la rade n'est pas des meilleures; l'air y est mauvais, et le terrain stérile : on y voit néanmoins quantité de fainéans qui vivent de la chasse, et logent à la campagne, sous des huttes. Le nombre des habitans dans ce poste va jusqu'à cinq cents personnes : son fort est un tuf approchant du roc, qui a par le haut quatre cent cinquante-trois toises de circonférence, et la mer en environne neuf cents. Le reste est un terrain plat, et l'on rencontre l'eau à deux ou trois pieds de profondeur. La partie qui regarde la mer monte en amphithéâtre; celle qui est vers la terre est presque escarpée de quarante à cinquante pieds de hauteur; mais, de tous les côtés de la terre, il est commandé par des coteaux, depuis cent soixante jusqu'à trois cents toises d'éloignement. La Tortue, qui est vis-à-vis, n'a plus qu'environ cent hommes.

C'est un pays difficile, et qui n'est propre aujourd'hui qu'à disperser les forces de la colonie. Dans le quartier du Cul-de-Sac, on compte cinquante habitans, et son terrain peut en contenir cent de plus; mais l'air y est mauvais; on y manque d'eau, et celle même des puits y est saumâtre. Léogane est six lieues au-delà; c'est une plaine longue d'environ quatre lieues sur une et demie de large, bordée d'un côté par la mer, et de l'autre, par une chaîne de montagnes. On y compte deux cents habitans, qui passent pour les plus aisés de la colonie. Le grand Goave est à quatre lieues sous le vent, n'a que trente habitans, et n'en peut contenir davantage. Le petit Goave, qui en est éloigné de deux lieues, a soixante habitans, et c'est trop; l'air y est mauvais, les terres y valent encore moins; cependant le bourg est bien bâti, et le port est excellent. Nippes, six lieues plus loin, a le même nombre d'habitans. Toute cette partie occidentale contient environ sept cents hommes, et cent capables de porter les armes. Ces quartiers sont séparés par de fort mauvais chemins. Enfin l'île d'Avache est au sud, vers la pointe de l'est, et le quartier habité est dans la grande terre. C'est un pays plat, coupé d'un grand nombre de rivières, et d'une fertilité merveilleuse. Il pourrait contenir au large jusqu'à dix mille hommes; mais il ne s'y en trouve pas aujourd'hui plus de cent, dont quatre-vingts portent les armes ».

Le motif qui faisait souhaiter à l'auteur de ce

mémoire que toute la colonie fût réduite aux deux quartiers de l'île d'Avache et du Cap-Français, c'est qu'outre la bonté de leurs ports, ils sont les seuls capables de contenir un assez grand nombre d'habitans pour faire une grande résistance, et que, par la même raison, il n'était pas à craindre que les ennemis de la France s'établissent puissamment dans ceux qui seraient abandonnés. Mais il paraît que M. du Casse fut d'un autre avis, et que son autorité l'emporta. On continua les établissemens dans tous les postes jusqu'en 1701, où l'avénement du duc d'Anjou à la couronne d'Espagne, rendit les Français tranquilles du côté des Espagnols. La guerre que les deux nations eurent ensuite à soutenir contre les alliés de la maison d'Autriche, fut poussée avec une grande variété d'événemens, qui n'empêchèrent point qu'en 1704 il ne se fît quelque changement dans le gouvernement spirituel de la colonie. On a représenté l'état de la religion sous les boucaniers. Lorsqu'ils eurent commencé à sortir de leur barbarie, une paroisse, à mesure qu'elle se formait, était desservie par le premier prêtre qui venait s'offrir; ensuite la plupart de celles du nord étaient passées entre les mains des PP. Capucins. Mais l'air du pays se trouvant si contraire à l'habillement et au genre de vie des religieux de cet ordre, qu'ils y mouraient presque tous; ils demandèrent la liberté de se retirer. Les Jésuites furent chargés des cures qu'ils abandonnaient, et les Dominicains eurent les paroisses des côtes du sud et de l'ouest.

Enfin la tranquillité générale, qui fut rétablie en 1714 par le traité d'Utrecht, mit la colonie française de Saint-Domingue en état de se peupler et de s'établir solidement. Ce fut alors que les flibustiers, se voyant réduits à l'oisiveté, prirent en grand nombre le parti de se disperser dans les habitations, et devinrent plus utiles à la colonie par leur travail, qu'ils ne l'avaient été par cette longue suite d'expéditions qui feront l'étonnement de la postérité. Le gouvernement de la Tortue et côte de Saint-Domingue fut érigé en gouvernement-général des îles sous le vent, avec trois gouverneurs particuliers; celui de Saint-Louis pour la côte du sud; celui de Léogane, pour tous les quartiers de l'ouest; et celui de Sainte-Croix, pour toute la partie du nord.

Mais on jugera mieux de l'état actuel de l'île par la description des deux colonies, c'est-à-dire, l'espagnole et la française. Ce qu'on va dire de l'espagnole est tiré du Journal de M. Butet, et tout ce qui regarde celle de France, des Relations du père Labat et du P. Charlevoix.

Les affaires de M. Butet l'appelant à Saint-Domingue au mois de mars 1716, il prit sa route par San-Iago. Ce n'est plus qu'un bourg ouvert, sans fortifications, sans retranchemens, composé de trois cent cinquante chaumières, et d'une trentaine de petites maisons de brique, avec cinq églises assez mal bâties. Il est situé sur une hauteur fort escarpée, au pied de laquelle passe la rivière Yaqué, qui l'envi-

ronne du côté du sud et de l'ouest; à l'est et au nord, c'est une grande plaine bordée de bois assez hauts. Les montagnes de Monte-Christo sont à deux lieues au nord; Puerto di Plata, à sept lieues au nord-est; les montagnes de la Porte, à cinq lieues, et le Bègue, à sept, est-sud-est.

L'air de San-Iago passe pour excellent, et pour le meilleur de l'île entière; ce qu'on attribue particulièrement au vent d'est, qui ne cesse presque point d'y régner. Jamais on n'y a vu de maladie épidémique, et quantité de malades y viennent de toutes les parties de la colonie espagnole, pour le rétablissement de leur santé. On y trouve aussi quantité de Français exclus de leurs habitations par diverses aventures, et auxquels la pureté de l'air a fait choisir cette retraite. Cependant la ville et les terres de la dépendance ne contiennent qu'environ trois cent soixante hommes capables de porter les armes, la plupart mulâtres, ou Nègres libres, ou Métis. Le commandant a le titre d'alcade major, et tient se nomination de la cour d'Espagne. On sème du blé dans le canton de San-Iago, et l'on y recueille tous les ans pour cent mille écus de tabac, qui se transporte à San-Domingo. Les habitans nourrissent aussi quantité de bestiaux, dont ils font un bon commerce avec le Cap-Français, outre celui des cuirs et des viandes salées. Le pays étant fort propre d'ailleurs à la culture de l'indigo, du cacao, du coton, du rocou et du sucre, ce serait un autre fond de richesses s'il était mieux peuplé. M. Butet

ajoute que le fleuve Yaqué roule dans son sable quantité de grains d'un or très-pur, et que peu d'années avant son voyage on en avait trouvé un du poids de neuf onces, qui fut vendu cent quarante piastres à un capitaine anglais. Leur grosseur ordinaire est celle d'une tête d'épingle aplatie, ou d'une lentille fort mince. Ceux qui font leur occupation de cette recherche en recueillent chaque jour pour la valeur de plus d'une piastre; mais la paresse et l'incommodité d'avoir sans cesse le pied dans l'eau font négliger un si grand avantage aux habitans. On fit voir à M. Butet un plat d'argent très-fin, composé de deux lingots qui venaient d'une mine de montagnes de Puerto di Plata. Tout ce pays, dit-il, est rempli de mines très-abondantes d'or, d'argent et de cuivre. Il apprit d'un habitant français de San-Iago, nommé *Jean de Bourges*, que, sur les bords d'un petit ruisseau connu sous le nom de *Rio-Verde*, on avait découvert une mine d'or dont le principal rameau, auquel ce Français avait travaillé, n'avait pas moins de trois pouces de circonférence, d'un or très-pur, massif, et sans mélange d'aucune autre matière; que Rio-Verde traîne une quantité surprenante de grains d'or mêlés dans son sable; que don Francisco de Luna, alcade du Bègue, ayant su qu'on avait ouvert plusieurs mines le long du même ruisseau, voulut s'en saisir au nom du roi, et que les propriétaires s'y étant opposés, il en informa la cour d'Espagne, qui donna

ordre au président de Saint-Domingue de faire combler toutes les mines de l'île.

Sur la route de San-Iago, au Bègue, on voit à deux lieues au nord-est de ce village, les débris de l'ancienne ville de la Vega, entre lesquels le couvent des pères de Saint-François subsiste encore presque entier, avec deux fontaines, et quelques restes des fortifications. Cette ville, où l'on comptait jusqu'à quatorze mille hommes portant les armes, ayant été renversée par un tremblement de terre, quelques-uns de ses habitans ont formé, à deux lieues de leurs anciens murs, un petit bourg que les Français nomment *le Bègue*, de l'ancien nom *Véga*, qui se prononce *Béga*. Il est situé à la chute des montagnes de la Porte, sur la rive droite de la petite rivière de Camon. Quoiqu'il ne contienne pas plus de neuf chaumières, sa dépendance est considérable, et les Espagnols y entretiennent deux compagnies de milice, composées de deux cents dix hommes, avec leurs officiers, et gouvernées par deux alcades. On y compte aussi plus de cinquante Français réfugiés.

Le Cotuy est un village à l'est de Bègue, sur les premières hauteurs des montagnes de la Porte, qui ont en cet endroit douze lieues de profondeur, et deux lieues au-delà du fleuve Yuna, qui, sortant des mêmes montagnes, coule au nord-est, reçoit un très-grand nombre de ruisseaux et de petites rivières, et va se rendre à la baie de Samana. Le Cotuy, qui ne consiste qu'en cinquante cabanes fort pauvres, ne laisse pas d'étendre sa juridiction l'espace de

vingt-cinq lieues, en remontant à l'est le long des montagnes. Deux alcades y commandent, avec deux capitaines de troupes du pays, dont les compagnies forment au plus cent soixante hommes. Ce territoire n'a de remarquable qu'une mine de cuivre, à deux lieues du village, au sud-est, et dans les montagnes. Mais le principal commerce du pays consiste dans les viandes salées, le suif et les cuirs que les habitans portent à San-Domingo. Ils prennent aussi, dans les montagnes, quantité de chevaux sauvages, qu'ils vont vendre aux habitations françaises. Du haut des montagnes de la Porte, dont l'extrémité, qu'on nomme *le Bonnet à l'évêque*, s'avance au sud-est jusqu'à la vue du Cap-Français, et qui, remontant à l'est-quart-sud-est, vont aboutir à sept lieues du Cap-Raphaël, on découvre cette grande et fertile plaine de Véga de Réal. Du milieu de la longueur des montagnes on a trois heures de marche pour descendre dans la plaine de Saint-Domingue; et remontant à l'est le long des montagnes, on rencontre, à trois lieues du même endroit, le bourg de Monte-Plata, où l'on compte environ trente familles espagnoles. C'est fort près de ce bourg qu'on trouve le village de Boya, retraite du cacique Henri, dont on a rapporté les curieuses aventures. Mais le reste des anciens insulaires, qui s'y étaient retirés avec lui, ne montait point, en 1716, à plus de quatre-vingt-dix personnes, dont les deux tiers étaient des femmes. Les Espagnols ont dans ce canton une compagnie de milice.

La plus grande plaîne de l'île, après la Véga de Réal, est celle de Saint-Domingue; mais on en vante beaucoup moins la bonté. Des montagnes de la Porte, qu'elle a vers le nord, jusqu'à la mer, qu'elle regarde au sud, sa largeur est depuis huit jusqu'à douze lieues. On lui en donne trente de longueur, depuis d'autres montagnes, qui sont à l'ouest de la ville, jusqu'à la côte orientale de l'île. M. Butet ne compte que trente-huit lieues de San-Iago à Saint-Domingue, et croit ces deux villes presque nord-ouest et sud-est, tirant un peu plus vers l'ouest.

Cette capitale n'est défendue aujourd'hui que par un simple mur, sans fossé, et sans aucun ouvrage extérieur. Ce mur n'a même, en quelques endroits, que dix pieds de haut, sur trois d'épaisseur, et n'est soutenu en dedans d'aucune apparence de rempart. De l'autre côté de la ville, on trouve une prairie, large de quatre cents pas, d'où l'on entre dans un bois profond d'un mille, au-delà duquel on a construit, sur le bord de la mer, un petit fort, nommé *Saint-Jérôme*, qui défend le seul endroit de la côte où l'on puisse débarquer; il est carré: chaque face a cent quarante pieds de long, avec des flancs de cinq à six pieds de large, un angle rentrant au milieu de chaque courtine, et un fossé de douze pieds de profondeur sur vingt-quatre de largeur. Il est revêtu d'une bonne muraille, mais sans chemin couvert et sans palissades. Quatre guérites occupent les pointes de quatre espèces de bastions. On entre dans le fort par deux ponts-levis, l'un du côté de la mer, l'autre

à l'opposite; et les portes ne peuvent recevoir que deux hommes de front : il a pour artillerie trente pièces de canon de huit livres de balles, et la garnison ordinaire est de vingt-cinq hommes, quoiqu'il puisse en loger cent. Le mouillage est bon pour toutes sortes de vaisseaux, à la portée du canon, et la descente est fort aisée, dans une petite anse de sable. Tout le pays qui est au-delà, jusqu'à la rivière de Haina, est couvert de bois fort épais, au travers desquels on a tiré un chemin qui conduit vers Azua, et dont la première demi-lieue est coupée de distance en distance, par trois retranchemens de maçonnerie en fer à cheval, avec des embrasures et des terrasses, pour y placer du canon. La longueur de la prairie, qui borde Saint-Domingue à l'ouest, est de cinq cents toises, nord et sud, et se termine au nord à quelques hauteurs couvertes de bois, précédées d'un bourg qui se nomme les *Illegnas*. Mais si la ville peut être aisément insultée du côté des terres, elle paraît imprenable du côté de la mer et de celui du fleuve, où une bonne muraille, à hauteur d'homme, flanquée de tours bâties sur des rochers escarpés où la mer brise continuellement, et cent soixante pièces de canon en batterie la défendent également de la fureur des eaux et de toutes sortes d'attaques. La citadelle, que les Espagnols nomment *la Force*, est située, comme elle l'était anciennement, sur une langue de terre, formée dans la mer par l'embouchure du fleuve; et sa principale défense consiste dans plusieurs batteries couvertes,

qui donnent sur la mer et sur le fleuve; elles sont placées d'ailleurs sur des rochers escarpés, de dix-huit pieds de haut, où les chaloupes ne peuvent aborder, parce que les vagues y sont toujours très-fortes. Du côté de la ville, elle n'a qu'une simple muraille, haute de quinze pieds, épaisse de deux, sans flancs, ni bastions, ni remparts, ni fossés, ni la moindre pièce d'artillerie. On y entre par une grande porte, qui a son corps-de-garde, et du milieu de la place d'armes s'élève une grande tour, qui sert de logement au gouverneur. Au vent de la ville, on entretient, sur une pointe avancée, un corps-de-garde de six hommes, pour observer les bâtimens qui s'approchent; précaution qui n'empêche point que le corps-de-garde même ne puisse être enlevé facilement.

Le gouvernement de la ville de Saint-Domingue est entre les mains d'une audience royale, composée du président qui est tout à la fois capitaine-général, de quatre auditeurs ou conseillers, d'un fiscal ou procureur-général, d'un rapporteur et de deux secrétaires des îles de Cuba et de Portoricco, et toute la côte du continent, depuis l'île de la Trinité jusqu'à la rivière de la Hacha, en dépend pour le civil; mais, en qualité de capitaine-général, l'autorité du président est bornée à l'île de Saint-Domingue. Chaque année, le peuple de Saint-Domingue élit deux alcades, qui sont les juges ordinaires des affaires civiles, et qui, l'année d'après, deviennent alcades de la Hermandad, juridiction qui connaît des affaires crimi-

nelles, et qu'on peut comparer aux maréchaussées de France. La magistrature municipale est composée de quatre régidors, qui doivent avoir passé par les charges d'alcades, d'un lieutenant de police, de l'alferez-royal, qui porte l'étendard de la couronne, en paix comme en guerre, et des deux alcades ordinaires. Tous ces officiers ont droit de suffrage dans les élections annuelles. La contadorie est une autre cour, qui a le président pour chef, et dont l'office est de régler les affaires du roi, dans tout ce qui concerne la perception des droits royaux, le payement des troupes, et les autres dépenses du gouvernement. Cette chambre n'a que deux officiers, le trésorier et le contador avec un secrétaire : le président, le trésorier et le contador ont chacun leur clef du trésor.

A l'égard du militaire, le capitaine-général a sous lui un gouverneur d'armes, un major, huit aide-majors, quatre compagnies de troupes réglées, chacune de cinquante hommes, entretenues et payées par la cour, et une compagnie d'artillerie de quarante canonniers. Chaque compagnie de soldats a son capitaine en pied, avec un capitaine réformé, sans solde, qui porte le fusil comme un simple factionnaire, et son lieutenant. La compagnie d'artillerie n'a pas d'autre officier qu'un seul capitaine. La citadelle a son commandant particulier, payé par le roi, mais sans garnison. Tous les autres officiers ne reçoivent aucune solde du roi. Du nombre des deux cents soldats, entretenus dans la ville, on

détache treize hommes commandés par un lieutenant, qui font toute la garnison de San-Iago, et qui ne sont jamais relevés. Un autre détachement de vingt-cinq hommes, commandé par un lieutenant et un aide-major, fait celle du fort Saint-Jérôme. Le corps de la milice bourgeoise est composé de six compagnies, de Mulâtres ou d'Américains, avec un très-petit nombre de Blancs, qui font ensemble sept cent vingt-cinq hommes; celle des Nègres libres, à laquelle on joint beaucoup d'esclaves, est de cent soixante. Le bourg des Illegnas, qui est comme un faubourg de la capitale, a deux compagnies de milice bourgeoise, qui font deux cent quarante hommes, presque tous blancs. Le village de San-Lorenzo, peuplé de Nègres libres français, c'est-à-dire des esclaves transfuges de la colonie française, et situé sur les bords de l'Ozama, une petite lieue au-dessus de Saint-Domingue, entretient une compagnie de cent quarante hommes, commandée par un alfière des troupes réglées. Toutes ces troupes font quinze cents hommes d'armes, dans la capitale et les environs.

Le clergé de cette ville est composé d'un archevêque, primat de toutes les Indes occidentales, de qui relèvent immédiatement les évêques de la dépendance de l'audience royale; d'un archidiacre, de quatorze chanoines, et d'un très-grand nombre d'autres prêtres, qui desservent l'église métropolitaine et les paroisses. Les Dominicains, les Franciscains, les PP. de la Merci, et les Jésuites, ont de fort

belles maisons et de magnifiques églises. On ne vante pas moins les édifices des deux monastères de filles, les seuls de la ville; mais leurs revenus ne répondent point à cet éclat. Saint-Domingue est rempli d'ailleurs de chapelles particulières. Il y a deux hôpitaux, gouvernés par l'archevêque et par les magistrats, qui en nomment les administrateurs. L'église métropolitaine est d'une architecture superbe, et relevée encore par la richesse de ses ornemens. La ville n'a qu'une paroisse, et l'on n'en compte que dix dans tout le reste de la colonie : Alta Gratia, San-Iago, le Bègue, Cotuy, Zirbo, Monte-Plata, dont le curé dessert aussi les villages américains de Boya et de Bayaguana; Gohava, Baurea et Azua, dont le curé va quelquefois exercer ses fonctions dans les quartiers de la Maguana et de Neyva, qui sont sans prêtres et sans églises.

Ce qu'on appelle aujourd'hui *Alta Gratia*, ou le village de *Higüey*, est apparemment ce qu'on nommait autrefois *Salvaleon Higuey*. Ce village est composé de soixante maisons, et situé à la tête de l'île, entre le cap de l'Enganno et la pointe de l'Espada, à quatre lieues de la mer. C'est un célèbre pèlerinage, où les Espagnols vont de tous les quartiers de leur colonie. On y voit un assez beau couvent. La place est commandée par un alcade-major et par le capitaine d'une compagnie de quatre-vingts hommes. Toute l'étendue de ce district est de vingt-trois lieues de long sur six de large. Zéibo ou Séibo, bourg plus considérable par le nombre de ses mai-

sons, qui monte à cent quatre-vingts, l'est moins par son district, qui n'a que seize lieues de long sur huit de large. Il est situé à vingt-cinq lieues est-nord-est de Saint-Domingue. Deux alcades y commandent avec deux capitaines, dont les compagnies font deux cent trente hommes. Son territoire est borné au nord par celui de Bayaguana, éloigné de dix-huit au nord-est de Saint-Domingue. Bayaguana est un village de cinquante maisons, situé au pied des montagnes de la Porte, et commandé par un alcade, avec le capitaine d'une compagnie de soixante hommes. A douze lieues de Saint-Domingue, vers l'ouest, on entre dans un canton nommé *Bany*, qui s'étend d'environ dix lieues le long de la mer, jusqu'aux Salines et vers la baie d'Ocoa. Sa largeur n'est que de deux ou trois lieues, entre la mer au sud, et des montagnes inaccessibles au nord. Il n'a ni bourgs, ni villages, et n'en est pas moins gardé par une compagnie de cent quarante hommes, qui relèvent immédiatement de la capitale. Le bourg de Gohava, situé au milieu de l'île, est composé de cent vingt maisons, et gouverné par deux alcades, avec deux capitaines, dont les compagnies sont chacune de cent vingt-cinq hommes. C'est le quartier le plus étendu de l'île : sa longueur est au moins de trente-cinq lieues sur seize à dix-huit de large. Il a au nord les montagnes du port de Paix, et celles de la Porte, qui n'en sont qu'à six lieues; au nord-ouest, le Cap-Français, qui en est à seize lieues; au sud-est, Saint-Domingue, à cinquante-cinq lieues; à l'ouest, l'Ar-

tibonite; au sud, le quartier de Mirbalais et les dépendances d'Azua; à l'est, le Bègue et les doubles montagnes qui sont au nord-ouest de la capitale. Sa juridiction renferme le petit village de Banica, qui n'en est qu'à sept lieues, sur le chemin d'Azua. Ce village et ses environs sont gardés par un détachement de quarante hommes.

Dans le chemin qui conduit du fort Saint-Jérôme à Azua, on a tiré trois retranchemens, dans l'espace d'une demi-lieue, depuis ce fort. A cent pas du plus éloigné, un autre chemin, qui vient de San-Iago, de Cotuy et du Bègue, coupe le premier; et c'est dans ce lieu que les Espagnols défirent, en 1652, les Anglais commandés par Venales, qui avaient entrepris de se rendre maîtres de Saint-Domingue. Trois lieues et demie plus loin, on trouve l'embouchure de la rivière d'Haina, où les plus grands vaisseaux peuvent mouiller sans péril, après la saison des ouragans. En suivant le même chemin, qui continue de régner le long de la côte, on fait six lieues pour arriver à la rivière de Nizao, dont la largeur est d'un quart de lieue au-dessus de son embouchure, et qui se décharge dans la mer par cinq canaux. Sept lieues plus loin, on rencontre la rivière d'Ocoa, d'où l'on en compte neuf à la bourgade d'Azua, située à une lieue et demie de la mer, et composée de trois cents mauvaises cabanes, bâties de bois et couvertes de feuilles de lataniers. Deux alcades, choisis annuellement par le peuple, y rendent la justice; et la défense de ce bourg con-

siste en trois compagnies, chacune de cent quarante hommes, commandée par un mestre-de-camp de milice et son lieutenant. Le port d'Azua est à une lieue et demie au sud de la bourgade. Sa situation, qui l'expose aux vents du sud, le rend dangereux pendant la durée des ouragans.

Tel était l'état de la colonie espagnole au commencement de l'année 1717, et l'on n'en connaît point de description plus récente. On y comptait alors dix-huit mille quatre cent dix âmes, et dans ce nombre, trente-sept compagnies, qui faisaient trois mille sept cent cinq hommes portant les armes, avec environ quatre cents Français, ou répandus dans les habitations, ou gens de mer, qui servaient le long des côtes sur les bâtimens espagnols. Si l'on excepte la capitale, où plusieurs maisons se ressentent encore de son ancienne splendeur, toutes les autres places n'offrent que des chaumières où l'on est à peine à couvert; et, dans sa capitale même, lorsque les anciennes maisons tombent de vétusté ou par accident, il ne se fait plus d'autres édifices. L'ameublement répond à la grossièreté du logement : aussi nous assure-t-on que la plupart de ces lieux n'ont plus de manufactures ni de commerce. Les habitans ne se nourrissent que de leurs nombreux troupeaux, et c'est d'eux aussi que la colonie française tire toute sa viande. Elle leur fournit en échange de quoi satisfaire aux autres besoins de la vie, car ils ne reçoivent presque plus rien d'Espagne, et la paresse leur ôte les ressources de l'industrie et du travail. Ceux

qui nous en font cette peinture rendent justice d'ailleurs à leur sobriété. « Ce sont, disent-ils, les hommes du monde qui vivent à moins de frais. Leurs hattes les nourrissent, et le chocolat supplée à ce qui manque à cette nourriture champêtre. Ils ne s'occupent à rien pendant tout le jour, et n'imposent pas même alors de travail pénible à leurs esclaves. Leur temps se passe à jouer ou à se faire bercer dans leurs hamacs. Lorsqu'ils sont las de jouer, ou qu'ils cessent de dormir, ils chantent ; ils ne sortent de leurs lits que quand la faim les presse. Pour aller prendre de l'eau à la rivière ou aux fontaines, ils montent à cheval, n'eussent-ils à faire que vingt pas : il y a toujours un cheval bridé pour cet usage. La plupart méprisent l'or sur lequel ils marchent, et se moquent des Français, qu'ils voient prendre beaucoup de peine pour amasser des richesses dont ils n'auront pas le temps de jouir en repos. Cette vie tranquille et frugale les fait parvenir à une extrême vieillesse. Au reste, le soin de cultiver leur esprit ne les occupe pas plus que celui de se procurer les commodités de la vie. Ils ne savent rien : à peine connaissent-ils le nom de l'Espagne, avec laquelle ils n'ont presque plus de commerce. D'ailleurs, comme ils ont extrêmement mêlé leur sang, d'abord avec les insulaires, ensuite avec les Nègres, ils sont aujourd'hui de toutes les couleurs, à proportion qu'ils tiennent de l'Européen, de l'Africain ou de l'Américain. Leur caractère participe aussi des trois, c'est-à-dire qu'ils en ont contracté tous les vices ».

On leur attribue néanmoins un profond respect pour la religion, qu'ils savent allier avec un libertinage excessif, et cette espèce de charité qui intéresse le cœur aux besoins d'autrui. Il se trouve, sur les frontières de la colonie française, quantité de fainéans qui courent le pays pour vivre d'aumônes: malgré l'animosité mutuelle des deux nations, ils sont bien traités dans les terres espagnoles, et l'on s'y retrancherait plutôt le nécessaire que d'y laisser rien manquer à ceux qui demandent quelque secours. Enfin, si la paresse n'avait pas plus de part que la philosophie à la vie simple et frugale que l'on y mène, on devrait peut-être de l'admiration à des hommes qui foulent aux pieds les richesses de leur pays, et se privent de mille biens qu'ils pourraient se procurer par un travail médiocre. On assure même que ce n'est pas seulement chez eux qu'ils gardent cette modération : « Ils vont souvent dans les quartiers français, avec de grands trains de chevaux, et rarement on les voit entrer dans les hôtelleries. Ils campent le long des chemins; ils laissent paître leurs chevaux dans les champs, et se mettent à couvert sous des baraques qu'ils dressent à la hâte. Ils font leurs repas d'un morceau de viande boucanée, qu'ils portent avec eux, de bananes, qui se trouvent partout, et de chocolat ». S'ils sont invités par quelque Français, ils font honneur à sa table, mais ils boivent peu.

Ajoutons à cette description de la colonie espagnole, qu'entre les esclaves fugitifs, qui y sont passés des quartiers français, il y en a beaucoup qui,

fuyant aussi le joug de l'Espagne, se sont cantonnés dans les montagnes, où ils vivent dans une égale indépendance des deux nations, dont l'intérêt commun serait de ne pas les y laisser trop multiplier.

L'historien de Saint-Domingue donne, en 1726, à la colonie française, trente mille personnes libres, et cent mille esclaves noirs ou mulâtres. Entre les premiers, dit-il, on pouvait compter dix mille hommes en état de porter les armes; et dans le besoin, il était aisé d'armer vingt mille Nègres, sans que les manufactures eussent beaucoup à souffrir. On ne peut douter que, dans l'espace de trente ans, ce nombre ne soit considérablement augmenté.

On commence la description des divers quartiers de la colonie par celui dont le commerce a toujours été le plus florissant, et qui doit cet avantage à sa situation. C'est le quartier du Cap-Français, situé dans une grande et fertile plaine, à l'extrémité occidentale de la Véga-Réal, dont plus des trois-quarts demeurent aujourd'hui incultes entre les mains des Espagnols. On ne s'accorde pas sur l'étendue de la plaine du Cap : les uns la restreignent à cinq paroisses, qui sont les plus proches de la ville, et qui se nomment *Limonade*, le *quartier Morin*, la *petite Anse*, l'*Acul* et le *Morne-Rouge*. D'autres lui donnent pour bornes, à l'est, la rivière du Massacre, et à l'ouest, la rivière Salée, qui est un peu au-dessus du Port-Margot. Dans cette dernière supposition, que le même historien juge la mieux fondée, sa longueur est d'environ vingt lieues, et sa largeur de quatre.

Elle n'a que la mer pour limite au nord ; au sud, elle est resserrée par une chaîne de montagnes, qui n'a nulle part moins de quatre lieues de profondeur, et qui, dans quelques endroits, en a jusqu'à huit. Ces montagnes renferment les plus belles vallées du monde, coupées d'une multitude infinie de ruisseaux, qui les rendent également agréables et fertiles. Les montagnes mêmes n'ont rien d'affreux : la plupart ne sont pas d'une hauteur extraordinaire ; plusieurs sont fort habitables, et peuvent être cultivées jusqu'à la cime.

La ville du Cap-Français est presqu'au milieu de la côte qui borde cette plaine ; et depuis long-temps c'est le plus fréquenté de tous les ports de l'île : sa situation le rend non-seulement très-sûr, mais fort commode pour les navires qui viennent de France. Il est ouvert au seul vent du nord-est, dont il ne peut même recevoir aucun dommage, parce que l'entrée est toute semée de récifs qui rompent l'impétuosité des vagues, et qui demandent toutes les précautions des pilotes. Neuf ou dix lieues à l'est, on trouve le port de Bayaha, le plus grand de toute l'île : son circuit est de huit lieues ; et son entrée, qui n'a de largeur que la portée d'un pistolet, offre en face une petite île sous laquelle les navires peuvent mouiller. On travaillait, en 1728, à fortifier ce port, et l'on avait entrepris d'y bâtir une ville. Le Port-Margot, célèbre du temps des flibustiers, n'est qu'une simple rade, où l'on mouille depuis douze jusqu'à quatorze brasses, entre la grande terre

et un îlot d'une lieue de circuit : il est accompagné d'une petite bourgade. Entre le cap et le Port-Margot, à une lieue du premier, on rencontre le Port-Français, qui y est fort profond, mais peu fréquenté, parce qu'il est au pied d'une très-haute montagne, et que les terres en sont stériles. Cette montagne s'étend l'espace de quatre lieues sur la côte, et se termine à l'ouest par un port très-vaste et très-profond, que les Espagnols ont nommé *Ancon de Lérisa*, et les Français, par corruption, *le Can de Louise;* mais on l'appelle plus ordinairement *le port de l'Acul*, du nom d'une paroisse qui n'en est pas éloignée. L'entrée en est bordée de récifs, et l'on y mouille par trois brasses et demie. Du Port-Margot, qui est à deux lieues de celui de l'Acul, on en compte cinq à la Tortue, vis-à-vis laquelle est le port de Paix. En continuant de suivre la côte, on entre d'abord dans le port des Moustiques, qui est fort resserré par ses deux pointes; mais douze navires y peuvent aisément mouiller par dix ou douze brasses. Une lieue plus loin est le port à l'Écu, de grandeur et de profondeur peu différente. De là on a six ou sept lieues jusqu'au môle Saint-Nicolas, à côté duquel est un havre de même nom, sûr partout, à douze brasses, et pour toutes sortes de navires. Entre le Cap-Français et Bayaha, on rencontre, dans le quartier de la Limonade, à deux lieues du cap, la baie de Caracol, qui est le Puerto-Réal, où Christophe Colomb avait placé sa première colonie. A trois lieues de Bayaha, vers l'est, on trouve la baie de Mancenille, où l'on

peut mouiller à quatre ou cinq brasses. Trois lieues plus loin, on trouve la Grange, et trois lieues après la Grange, Monte-Christo, au détour duquel s'offre une rade où l'on a depuis sept jusqu'à trente brasses. L'ancienne Isabelle, que les Français de Saint-Domingue nomment vulgairement *Isabélique*, était à douze lieues au vent de Monte-Christo. Puerto di Plata, ou Porte-Plato dans le langage des Français, est à neuf ou dix lieues d'Isabélique; et treize ou quatorze lieues plus loin, on voit une pointe qui avance beaucoup en mer. Elle fait le commencement d'une grande baie, connue sous le nom de *Cosbec*, où l'on mouille par donze brasses, et dont le milieu offre un port formé par une petite île d'où l'on compte dix lieues à Samana.

Après cette description générale, il y a beaucoup de lumières à tirer du voyage que le P. Labat fit d'une habitation à l'autre; il débarqua au Cap-Français. La partie de l'île qui forme la colonie française commence, dit-il, à la grande plaine de Bayaha, à l'est du Cap, où il trouva de très-beaux établissemens. De cette plaine, en côtoyant la bande du nord vers l'ouest, et retournant à l'est par la bande du sud jusqu'au cap Mongon, qui est presque à distance égale de la pointe de l'est et de celle de l'ouest, on parcourt toute la colonie. Le cap le plus à l'ouest est celui de Tiberon, que les Espagnols nomment *de los Tuberones*, c'est-à-dire des Requins, parce qu'au temps de la découverte ils y trouvèrent quantité de ces monstres marins. En suivant tous les cantons des

anses et du grand cul-de-sac de Léogane, cette partie française doit avoir plus de trois cents lieues de tour; mais, de pointe en pointe, comme on mesure ordinairement les côtes, elle n'en a pas plus de deux cents.

La ville du Cap-Français, dont le P. Charlevoix a donné le plan, doit avoir reçu beaucoup d'embellissemens dans un intervalle fort court, s'il la vit telle qu'il la représente. « Cette place, dit le P. Labat, qui ne le traite que de bourg, après avoir été ruinée et brûlée deux fois, s'était rétablie (en 1701); et rien n'était plus facile, puisque toutes les maisons n'étaient que de fourches en terre, palissadées ou entourées de palmistes refendus, et couvertes de *tasches*, nom qu'on donne dans le pays aux queues ou gaîne des palmistes. Il y avait au milieu du bourg une assez belle place, d'environ trois cents pas en carré, bordée de maisons semblables aux autres. Un des côtés offrait, entre autres bâtimens, un grand magasin qui avait servi pour les munitions du roi, et qui servait alors d'hôpital, en attendant que celui qu'on bâtissait à un quart de lieue du bourg fût achevé. Sept ou huit rues, qui aboutissaient à cette place, étaient composées d'environ trois cents maisons. L'église paroissiale était dans une rue qui faisait le côté gauche de la place, et bâtie, comme les maisons, de fourches en terre, mais couvertes d'essentes; le derrière du sanctuaire, et dix pieds de chaque côté, étaient garnis de planches: tout le reste était ouvert et palissadé de palmistes, refendus seu-

lement à hauteur d'appui, afin qu'on pût entendre la messe en dehors de l'église comme en dedans. L'autel était des plus simples et des plus mal ornés : on voyait du côté de l'évangile un fauteuil, un prie-dieu, et un carreau de velours rouge pour le gouverneur; le reste de l'église était rempli de bancs de différentes figures; et l'espace qui était au milieu de l'église, entre les bancs, était aussi malpropre que les rues, qui n'étaient ni pavées, ni balayées; c'est-à-dire qu'il y avait un demi-pied de poussière lorsque le temps était sec, et autant de boue quand il pleuvait. La maison du lieutenant du roi était située sur une petite hauteur, derrière le magasin, qui servait alors d'hôpital, et commandait tout le bourg et les environs. Sa vue, du côté du port, était belle et fort étendue : elle était bornée de l'autre côté par des montagnes assez hautes, dont elle était séparée par un large vallon ».

Dans les promenades que le P. Labat fit aux environs du Cap-Français, il remarqua de très-belles terres, un pays agréable, et qui ne lui parut pas moins fertile. On commençait à former quantité de sucreries, au lieu de l'indigo qu'on y avait cultivé jusqu'alors. Les religieux de la Charité avaient une belle habitation près du nouvel hôpital qu'ils faisaient bâtir en bon air, et dans une position charmante.

Du Cap, pour aller par terre à Léogane, on faisait d'abord une tournée de douze lieues jusqu'à la Porte, habitation française, quoique située sur le

terrain espagnol. De la Porte on se rendait à l'Atalaya, gîte espagnol qui en est éloigné de dix-huit lieues. On en compte quinze de l'Atalaya au Petit-Fond, et quatorze du Petit-Fond au Bac de l'Artibonite; du Bac au Cul-de-Sac, dix-huit, et dix-huit du Cul-de-Sac à Léogane : ce qui fait environ quatre-vingt-cinq lieues. Mais ce chemin n'étant point alors sans danger, le P. Labat partit du Cap-Français sur un vaisseau de Nantes, et suivit la côte, qui est haute presque partout, avec de grands enfoncemens dans les terres, comme des ports naturels, dont le plus considérable est le Port-Margot, situé à quelques lieues sous le vent du Cap. Il arriva le lendemain au soir au port de Paix, autrefois, dit-il, le plus considérable de toute la partie française. L'île de la Tortue, qui n'en est qu'à deux lieues, était entièrement déserte. Il était encore défendu d'y passer, dans la crainte qu'on ne détruisît les bêtes qu'on y avait mises pour multiplier.

Mais laissons parler le religieux voyageur. « Nous partîmes du port de Paix le mercredi matin 12 janvier, et le jeudi à midi, nous nous trouvâmes à la pointe ou cap Saint-Nicolas, par le travers d'une pointe plate, qu'on nomme *le Moule*, ou plutôt *Môle*. On prétend que ce canton a des mines d'argent; c'est un pays sec, assez propre pour la production de ce métal et de l'or, qui ne se trouve jamais dans de bonnes terres. Une anse profonde et bien couverte, qui est à côté du Môle, est la retraite des corsaires en temps de guerre, et des forbans en

temps de paix. C'est à cette pointe ou môle que commence une grande baie de plus de quarante lieues d'ouverture jusqu'au cap Dona-Maria, et de plus de cent lieues de circuit, dont le plus profond enfoncement se nomme *le cul-de-sac de Léogane*. Elle a plusieurs îles désertes, entre lesquelles celle de la Gonave se fait distinguer par sa grandeur : à la vue, elle paraît longue de sept ou huit lieues, mais environnée de bancs dangereux, et sans eau douce, quoique la terre y soit bonne et l'air fort pur. Nous arrivâmes le samedi à la rade du bourg de la petite rivière ; on compte soixante-dix-sept lieues du Cap jusqu'ici, supposé qu'on vienne de la pointe Saint-Nicolas en droite ligne ; mais rien n'étant moins possible, il en faut compter près de cent.

» J'avais entendu parler avec tant d'éloges du quartier de la petite rivière, que je fus surpris de le trouver fort au-dessous de mes idées. Le bourg devant lequel notre vaisseau mouilla était couvert par des mangles ou palétuviers qu'on avait laissés sur les bords de la mer, et dans lesquels on n'avait fait qu'une très-petite ouverture, pour rendre l'accès plus difficile à toutes sortes d'ennemis ; mais cet avantage est payé bien cher par les maladies dangereuses qui viennent des eaux croupissantes, et par l'incommodité d'un nombre infini de moustiques, de maringoins, de vareurs et d'autres bigailles dont les habitans sont dévorés nuit et jour. On n'apercevait le bourg que lorsqu'on était au milieu d'une rue très-large, mais assez courte, qui en faisait alors plus

des trois-quarts. La plupart des maisons étaient de fourches en terre, couvertes de tasches; quelques-unes de charpente à double étage, couvertes d'essentes ou de bardeaux : on en comptait environ soixante, occupées par des marchands, par quelques ouvriers, et par un grand nombre de cabarets; le reste servait de magasins où les habitans mettaient leurs sucres et leurs autres marchandises, en attendant la vente ou l'embarquement. L'église paroissiale était éloignée du bourg d'environ deux cents pas, si couverte de halliers qu'on avait peine à la découvrir, et d'une saleté qui me fit penser que Notre-Seigneur n'avait pas été logé si malproprement depuis qu'il était sorti de l'étable de Bethléem.

» Nous passâmes à l'Estero, qui est un bourg à trois lieues de la petite rivière. Si j'avais été peu satisfait du pays d'où nous sortions, j'admirai au contraire la beauté de celui qui succédait, surtout celle des terres et des chemins. Je me croyais dans les grandes allées du parc de Versailles. Ce sont des routes de six à sept toises de large, tirées au cordeau, bordées de plusieurs rangs de citronniers plantés en haies, qui font une épaisseur de trois à quatre pieds, sur six à sept de hauteur, et taillés par les côtés et le dessus, comme on taille le buis ou la charmille. Les habitations qui se présentent dans ces beaux lieux ont de belles avenues de chênes ou d'ormes plantés à la ligne, et quoique les édifices qui les terminent n'aient rien de superbe pour la matière et l'architecture, on y remarque de la no-

blessé et du goût. Le terrain est plat et fort uni; la terre, grasse, bonne et profonde. Je trouvai le bourg de l'Estero digne du pays. La plupart des maisons n'étaient que de charpente, palissadées de planches, et couvertes d'essentes, mais à deux étages, bien prises, occupées par de riches marchands et par un bon nombre d'ouvriers, avec quantité de magasins. Elles composaient plusieurs rues larges et bien percées; en un mot, tout s'y ressentait de la politesse du quartier, qui était celui du beau monde, la résidence du gouverneur, celle du conseil, et le séjour des plus riches habitans. L'église paroissiale, sans pouvoir passer pour magnifique, était d'une propreté décente. C'était un bâtiment de quatre-vingts pieds de long sur trente de large, dont le comble en enrayure n'était pas sans grâce. L'autel était bien orné, les bancs disposés dans une belle symétrie, et le plain-pied revêtu d'un bon plancher, avec des balustrades et des contre-vents. La maison du gouverneur était grande et commode, précédée d'une belle avenue, et la salle entourée des portraits de tous les gouverneurs de Carthagène ».

On prétend que tout ce pays, depuis la rivière de l'Artibonite jusqu'à la plaine de Jaquin, qui est du côté du sud, fut érigé en principauté par Philippe III, roi d'Espagne, en faveur d'une fille naturelle de ce prince. On assure même qu'elle y a fini ses jours, et l'on voit encore les restes d'un château où l'on suppose qu'elle faisait sa demeure. Il doit avoir été considérable, si l'on en juge par ses

ruines. Cet édifice, qu'on nomme aujourd'hui le *grand Boucan*, est à deux lieues de l'Estero. Labat y trouva quelques voûtes entières, grandes et d'un beau travail. Il en resterait beaucoup plus, si les habitans ne les avaient démolies pour faire servir les briques aux cuves de leurs indigoteries. Ce qu'il y a de plus entier, est un aqueduc qui conduit l'eau de la rivière au château. Il a plus de cinq cents pas de long. Sa largeur par le bas est d'un peu plus de huit pieds, qui se resserrent à quatre et demi par le haut. La rigole en a deux et demi de large, sur dix-huit à vingt pouces de profondeur. Le château était bâti sur un terrain de quelque hauteur, au milieu d'une vaste savane. L'air y est très-pur, et si l'on y bâtissait une ville, la rivière, qu'il ne serait pas difficile d'y faire passer, y apporterait mille commodités; aussi s'était-on proposé d'y transférer Léogane, et l'on regrette que ce projet n'ait pas eu d'exécution. Le conseil supérieur et la justice ordinaire de Saint-Domingue s'étaient avisés de gratifier le roi du titre de *prince de Léogane*, qu'ils ne manquaient jamais de lui donner dans leurs arrêts, après les qualités de roi de France et de Navarre, comme on lui donne celui de comte de Provence; mais la cour les a remerciés de ce présent, avec défense de rien ajouter, sans un ordre exprès, aux titres de Sa Majesté.

Le terrain qui se nomme proprement *Plaine de Léogane*, a douze ou treize lieues de longueur de l'est à l'ouest, sur deux, trois et quatre lieues de large du nord au sud. Cette belle plaine commence

aux montagnes du grand Goave, et finit à celles du Cul-de-Sac. C'est un pays uni, arrosé de plusieurs rivières, d'une terre profonde et si bonne, qu'elle produit également des cannes, du cacao, de l'indigo, du rocou, du tabac, du manioc, du mil, des patates, des ignames, et toutes sortes de fruits, de pois et d'herbes potagères. Les cannes surtout y viennent en perfection ; leur bonté répond à leur grosseur : sur quoi l'on remarque en général que les raffineurs de France prétendent trouver plus de profit à travailler les sucres bruts de Saint-Domingue que ceux des autres îles, et les font valoir trois et quatre livres par cent plus que les autres sucres.

On ne saurait lire la description que le P. Labat fait des cacaoyers de cette plaine sans regretter amèrement la perte que l'île a faite de cette belle partie de son commerce. « Je ne pouvais me lasser, dit-il, de considérer ces arbres, qui par leur grosseur, leur hauteur, leur fraîcheur, et les beaux fruits dont ils étaient chargés, surpassaient tous ceux que j'avais vus jusqu'alors. On faisait une prodigieuse quantité de cacao au Fond des Nègres ; c'est un canton à huit lieues au sud du petit Goave, en allant à la plaine de Jaquin. Tous les environs de la rivière des Citronniers et de celle des Cormiers, à deux lieues au sud de la ville de Léogane, aussi-bien que toutes les gorges des montagnes du même côté, étaient des forêts de cacaoyers ».

Quoiqu'il y ait peu de pays mieux arrosés que le

quartier du Cap-Français, il n'a pas une seule rivière que les chaloupes puissent remonter plus de deux lieues; elles sont toutes guéables, sans excepter celle qu'on a nommée *la Grande-Rivière*, dont le cours est de quinze ou seize lieues, et qui sépare le quartier de Limonade du quartier Morin. Les plus considérables, après elle, sont la rivière Marion, qui arrose le canton du Grand-Bassin et celui de Bayaha; celle de Jaquesia, qui passe au Trou; celle du Haw du Cap, qui coupe en deux les cantons du Morne-Rouge et de l'Acul; celle qui traverse le Limbé et qui en porte le nom, et celle qui se décharge dans le Port-Margot. Avec l'avantage d'une extrême fertilité, on prétend que la plaine du Cap a des mines de plusieurs espèces. Diverses raisons font juger que le Morne-Rouge contient une mine de cuivre. On en connaît une du même métal à Sainte-Rose, une d'aiman à Limonade; et l'opinion commune en met une d'or au Grand-Bassin, vers la source de la rivière Marion. Le quartier Morin a de petites collines qu'on nomme *Mornes-Pelés*, parce qu'il n'y croît que de l'herbe ou des arbrisseaux, quoique autrefois tous les environs aient été couverts de grands bois. On ne doute presque point que ces mornes ne renferment des mines de fer.

Mais pour les particuliers, et peut-être pour l'Etat même, le sucre et l'indigo sont plus avantageux que les mines d'or et d'argent. Il s'en fabrique, dans le quartier du Cap, une prodigieuse quantité. On y comptait, en 1726, plus de deux cents moulins à

sucre, et le nombre en augmentait tous les jours. Chaque moulin donne continuellement quatre cents barriques ou deux cent milliers de sucre; car, toute déduction faite, le poids net de chaque barrique est de cinq cents livres.

Le profit de l'indigo n'est évalué qu'à la moitié moins. On a déjà fait observer qu'il en croît, dans plusieurs endroits de l'île, une espèce qu'on nomme l'*indigo bâtard*, et qu'on a cru long-temps de nul usage; mais un habitant de l'Acul en ayant fait l'essai, avec un succès que ses richesses ont vérifié, tout le monde a pris le parti de l'imiter. A la vérité cet indigo, quoiqu'à présent au même prix que l'ancien, n'a pas le même œil; mais en récompense, il croît dans plusieurs terrains qui refusent l'autre. On a tenté sans succès d'en travailler plusieurs espèces qui sont venues de Guinée. Pendant fort long-temps on n'avait osé faire que de l'indigo dans les montagnes : une heureuse hardiesse y a fait planter des cacoyers, dont on espère les plus grands avantages. Le tabac en apporterait d'immenses, si celui de Saint-Domingue n'était pas interdit en France : il n'y a que les Dunkerquois qui s'en chargent, parce que leur port est franc. Le café est une nouvelle richesse de la colonie, et semble promettre d'en faire bientôt un des principaux commerces. On assure que l'arbre y croît aussi vite, et n'y devient pas moins beau que s'il était naturel au pays; que le pied en est fort et bien nourri; qu'il fleurit dans l'espace de dix-huit mois, et qu'il ne demande que du temps pour ac-

quérir toute sa perfection. Il y a beaucoup d'apparence que la cannelle, le girofle, la muscade et le poivre, pourraient être utilement cultivés à Saint-Domingue; mais ces essais veulent du courage et de la constance. Le coton, le gingembre, la soie et la casse, qui étaient autrefois les plus grandes richesses de la colonie espagnole, ne pourraient-ils pas, demande Labat, rapporter aujourd'hui les mêmes avantages aux Français ?

En 1726 (car c'est toujours à ce point qu'on nous rappelle), les paroisses de la plaine du Cap étaient, l'une portant l'autre, de trois mille âmes au moins; mais pour un habitant libre il y avait dix esclaves. Dans la ville, où l'on comptait quatre mille âmes, le nombre des blancs était presque égal à celui des noirs. Dans les montagnes, les esclaves étaient au plus trois contre un. On se promettait alors que, si le cacao et le café tournaient heureusement, ou si le tabac revenait en grâce, tous les cantons du Cap se peupleraient au triple, et qu'à proportion les blancs y multiplieraient plus que les noirs. Cependant le quartier du Cap, en y comprenant les montagnes, n'est qu'environ la dixième partie du terrain que les Français occupent dans l'île. Celles de Léogane, de l'Artibonite, et du fond de l'île d'Avache, ne lui cèdent pas même beaucoup en bonté. La première et la dernière sont fort célèbres par le nombre de leurs sucreries, et la seconde, par la quantité d'indigo qui s'y fabrique; mais le terroir y est si varié, comme dans le reste de l'île, que d'une lieue à l'autre on ne se croi-

rait pas dans le même pays : au lieu que dans la plaine du Cap cette variété se fait moins sentir. Les cantons de l'est, tels que Guanaminte, Bayaha, le Grand-Bassin, le Terrier-Rouge et le Trou, quoique les plus étendues ne soient pas, dit-on, les plus fertiles. On y voit des savanes assez semblables à certaines landes de France, et dont on ne tire presque rien. Au contraire, Limonade, le quartier Morin, la Petite-Anse, le Morne-Rouge et l'Acul, n'ont pas un pouce de terre qui ne soit excellent, à l'exception d'une savane de Limonade.

Toute la plaine du Cap est coupée par des chemins de quarante pieds de large, tirés au cordeau, et la plupart bordés de haies de citronniers, assez épaisses pour servir de barrière contre les bêtes. Divers particuliers ont aussi planté de longues avenues d'arbres qui conduisent à leurs plantations. Cependant la chaleur y serait excessive pendant six mois de l'année, comme dans la plupart des autres plaines de l'île, si l'air n'y était rafraîchi par la brise. Les nuits y sont d'ailleurs assez fraîches ; mais on nous représente les vallées qui sont entre les montagnes voisines comme le règne d'un printemps perpétuel. La terre et les arbres y sont toujours chargés de fruits et couverts de fleurs. Les ruisseaux qui serpentent de toutes parts, ou qui tombent d'en haut des rochers, roulent des eaux d'une fraîcheur surprenante. On y respire en tout temps un air fort sain. Les nuits plus froides que chaudes pendant une bonne partie de l'année, obligent de s'y couvrir

comme en France. Aussi les habitans de la plaine n'ont-ils pas de remède plus sûr contre les effets d'une excessive chaleur que d'aller respirer l'air et boire de l'eau des montagnes. Entre les bonnes qualités des eaux, on les juge détersives et fort apéritives, parce qu'on n'a jamais connu dans les vallées, ni la pierre, ni la gravelle, ni la dysurie. Quoique l'eau soit la boisson ordinaire des Nègres et des plus pauvres habitans, ils peuvent, à peu de frais, la changer en limonade, puisqu'il se trouve partout des citrons sur les grands chemins, que le sucre ne vaut que trois sous la livre, et le sirop de sucre beaucoup moins. Ceux qui n'ont pas toujours la commodité de puiser de l'eau à sa source, peuvent la garder longtemps fraîche dans des vases espagnols, qu'on nomme *canaries*, et qui donnent passage à l'air par leurs pores. Les calebasses du pays ont la même propriété, et sont d'une singulière grosseur. Une autre ressource des pauvres, est l'eau-de-vie qui se fait des cannes à sucre, avec ce double avantage sur celle de France, qu'elle est moins chère et plus saine. On ne lui reproche qu'un goût de cannes assez désagréable, mais qu'il ne serait pas difficile de lui ôter, puisqu'elle fait le fond de l'eau des Barbades, qui ne l'a point. Les Anglais en font aussi leur punch; et l'on conçoit qu'en y faisant entrer divers ingrédiens, on peut la varier en mille manières.

Les personnes aisées ont des basses-cours et des vergers, où rien ne manque pour les délices de la vie. Entre les fruits américains qu'on y cultive, les

plus communs sont le mamey, qu'on nomme aussi l'*abricot de Saint-Domingue*, l'avocat, la sapote, la sapotille, la caïmite, une espèce de papaie, qui s'appelle *mamoera*, l'icaque, la grenadille, le coco, les dattes, l'ananas et la banane. Des arbres fruitiers de l'Europe, il n'y a guère que la vigne, le grenadier et l'oranger qui aient réussi dans les îles, et parmi les petites plantes, le fraisier et les melons de toute espèce. On est persuadé que le froment viendrait très-bien dans la plupart des quartiers de Saint-Domingue ; mais les plus riches habitans trouvent mieux leur compte à faire acheter des farines de France ou de Canada, et les pauvres à se contenter d'autres grains, de patates et de légumes. Les volailles qu'on élève, sont des poules d'Inde, des pintades, des paons et des pigeons. Plusieurs habitans ont des bêtes à cornes, des haras de chevaux, des mulets et des porcs qu'ils nourrissent à peu de frais, dans leurs savanes, de l'herbe qui y croît et des bouts de cannes qu'on y jette. Tout multiplie merveilleusement dans un climat où toutes les saisons sont également fécondes.

Les quartiers de la côte occidentale n'ont pas l'étendue ni tous les avantages de la côte septentrionale, mais ils ont aussi leurs agrémens. La plaine de Léogane est plus unie, et par conséquent plus commode pour les voitures que celle du Cap. On nous apprend que le célèbre Ducasse avait eu fort à cœur de rétablir l'ancienne Jaquana sur ses propres ruines qui subsistent encore, et qu'il avait déjà pris

des mesures pour l'exécution de ce projet, lorsqu'il fut interrompu par des ordres qui le rappelaient en France. Mais reprenons la description de la côte.

Après le port de Saint-Nicolas, qui finit celle du quartier précédent, on rencontre le port Piment, ensuite les Salines de Coridon, qui sont à six ou sept lieues du môle Saint-Nicolas. De là aux Goaves, grande baie, où l'on trouve depuis trois jusquà cent brasses d'eau, il n'y a pas tout-à-fait trois lieues. L'Artibonite est environ deux lieues plus loin, et l'on en compte autant de l'Artibonite à la baie de Saint-Marc, où le mouillage est sûr pour toutes sortes de vaisseaux marchands. De Saint-Marc à Léogane, la distance est de vingt-cinq lieues, et dans l'intervalle on rencontre, 1°. Les Vases, méchante rade qui fait face au quartier de Mirbalais; 2°. Mont-Roui; 3°. l'Arcabais; 4°. le Port du Prince; 5°. le Cul-de-Sac; 6°. le Trou-Bourdet. Les quartiers de Goaves, de l'Artibonite, de Mirbalais et de Saint-Marc ont fait des progrès considérables, et contiennent quantité de riches habitans. Le Cul-de-Sac est le plus grand enfoncement de toute la côte occidentale, qui est elle-même une sorte de cul-de-sac, entre le môle Saint-Nicolas et le cap Tiburon. Après Léogane, on trouve le grand Goave, qui en est éloigné de quatre lieues; ensuite une lieue plus loin, le petit Goave qui passe pour le meilleur port de toute cette côte, et à une demi-lieue au-delà du petit Goave, un village qui porte le nom de *l'Acul*. Celui de Nippes en est à quatre lieues, et la grande baie des Baradères,

qui a quantité d'îlots, est à quatre autres lieues de Nippes. On trouve ensuite, à trois lieues, celles des Caïmites, qui ne peut recevoir des navires au-dessus de cent ou cent cinquante tonneaux. La grande anse suit, après trois autres lieues, et n'est bonne ni pour les navires, ni pour les bateaux. Le cap de Dame-Marie, à côté duquel les vaisseaux peuvent mouiller depuis six jusqu'à trente brasses, est sept lieues plus loin; et le cap Tiburon, à sept lieues du cap de Dame-Marie. On trouve à Tiburon deux rivières assez belles, dont la moindre a sept ou huit brasses d'eau. De là, tournant au sud, on découvre l'île d'Avache, à douze lieues. Sa largeur est d'une lieue, sa longueur de quatre, et sa circonférence de huit ou neuf. Au nord de cette île, on trouve la baie de Mesh, qui ne reçoit que des bâtimens de cent cinquante tonneaux. Ce qu'on nomme le fond de l'île d'Avache est plus au nord-ouest, et la baie de Cornuel en est éloignée d'une lieue. On trouve ensuite les cayes d'Aquin qui forment une baie, où les navires de deux à trois cents tonneaux peuvent aisément mouiller : c'est ce que les Espagnols nommaient *Yaquimo*, ou port du Brésil. La baie de Jaquemel en est à dix ou douze lieues. On représente ce quartier comme le mieux établi de cette côte méridionale, après celui de Saint-Louis.

La ville de Léogane n'est pas dans une situation avantageuse; elle est à deux lieues de l'ancienne Yaguana, entre l'Estère et la Petite-Rivière, qui en sont comme deux faubourgs, et à une demi-lieue de

la mer ; ses environs sont marécageux, ce qui n'en rend pas l'air fort sain. L'embarquement et le débarquement y sont également incommodes ; enfin elle n'a point de port, et sa rade même n'est pas des meilleures. C'est néanmoins la résidence ordinaire du gouverneur-général, de l'intendant et du conseil supérieur. Mais, sans entrer dans les raisons qui lui ont fait donner la préférence sur le petit Goave, qui semblait la mériter à toute sorte de titres, on avoue que Léogane ne se peuple point, et que malgré le parti qu'on a pris de démolir la bourgade de l'Estère, pour en transporter les habitans dans cette capitale de la colonie française de Saint-Domingue, elle a reçu peu d'accroissemens jusqu'aujourd'hui.

Dans plusieurs endroits de la plaine de Léogane, il se trouve des lits d'une espèce de pierres blanches, assez dures, pesantes et de la figure des gayets de mer ; elles se rencontrent à différentes profondeurs au-dessus de la superficie du terrain, et l'on s'en sert pour faire une très-bonne chaux. On fait encore beaucoup d'indigo sur toute la côte, quoique les principaux habitans aient jugé avec raison qu'il valait mieux s'attacher à faire du sucre, fondés, observe le P. Labat, sur la maxime que, de toutes les marchandises, les comestibles sont toujours celles qui se vendent le mieux. « Il ajoute que c'est ordinairement par l'indigo et le tabac qu'on commence les habitations, parce que ces manufactures ne demandent pas un grand attirail, ni beaucoup de Nègres, et qu'elles mettent les habitans en état de faire

des sucreries ; avantage auquel ils aspirent tous, non-seulement pour le profit qu'il rapporte, mais encore parce qu'une sucrerie les met au rang des gros habitans ; au lieu que l'indigo les retient dans la classe des petits ».

Les patates, les ignames, les bananes et les figues viennent mieux à Léogane, et sont de meilleur goût que dans les îles du Vent ; ce qu'on n'attribue pas moins à la chaleur de la terre qu'à sa profondeur : la Martinique et la Guadeloupe sont néanmoins au 14e ou 15e degré, et la plaine de Léogane est au 18e ; mais ces petites îles sont rafraîchies sans cesse d'un vent frais de nord-est, au lieu que la plaine de Léogane, étant à l'extrémité occidentale d'une très-grande île qui a de fort hautes montagnes, est presque entièrement privée de ce secours. La chaleur s'y renferme, et s'y concentre jusqu'au point qu'elle brûlerait entièrement les potagers, si l'on n'avait soin d'élever, sur les planches nouvellement semées, des espèces de toits qu'on couvre de broussailles, pour les défendre de l'ardeur du soleil, sans leur ôter tout-à-fait l'air.

Dès le commencement de ce siècle, on voyait à Léogane un grand nombre de carrosses et de chaises: il n'y avait presque plus que les petits habitans qui allassent à cheval. L'entretien d'un équipage est aisé lorsqu'on a fait la dépense d'un carrosse : les cochers et les postillons sont des Nègres auxquels on ne donne point de gages, et dont on tire d'autres services ; les chevaux paissent toute l'année

dans les savanes, et le peu de mil qu'on leur donne se cueille sur l'habitation. D'ailleurs ils ne sont pas chers, à moins qu'ils ne soient d'une taille et d'une beauté fort distinguées. On en trouve des légions dans les bois et dans les grandes savanes incultes. Leurs airs de tête font reconnaître qu'ils viennent tous de race espagnole; quoiqu'on y remarque, dans chaque canton, des différences qui viennent apparemment de celle de l'air, des eaux et des pâturages. Aux environs de Nippes, il se trouve des chevaux qui ne sont pas plus grands que des ânes, mais plus ramassés, et d'une admirable proportion, vifs, infatigables, d'une force et d'une ressource surprenantes.

On prend quantité de chevaux sauvages dans les routes des bois qui conduisent aux savanes et aux rivières, avec des éperlins, c'est-à-dire, des nœuds coulans de corde ou de liane; quelques-uns, surtout les vieux, s'épaulent ou se tuent, en se débattant lorsqu'ils sont pris; les jeunes font moins d'efforts, et se laissent plus facilement dompter. La plupart sont ombrageux, et l'on parvient rarement à les guérir de ce vice; s'ils entrent dans une rivière, ils hennissent et frappent des pieds dans l'eau, en regardant de toutes parts avec une sorte d'effroi. On juge que la nature leur a donné cet instinct pour épouvanter les caïmans, ou pour les obliger de faire quelque mouvement qui, servant à les faire découvrir, puisse donner le temps de les éviter par la fuite. Les chiens sauvages et ceux de chasse ont le

même instinct : ils s'arrêtent sur les bords des rivières, ils jappent de toutes leurs forces, et s'ils voient remuer quelque chose, ils se privent de boire, et quittent plutôt leurs maîtres que de se mettre en danger d'être dévorés : souvent les chasseurs se voient forcés de les porter dans leurs bras. Ce qu'on nomme ici *chiens sauvages* est une race singulière, descendue sans doute, comme à Buénos-Aires et dans d'autres lieux, de quelques chiens domestiques que les chasseurs ont laissés dans les bois. Ils ont presque tous la tête plate et longue, le museau effilé, l'air féroce, le corps mince et décharné : ils sont fort légers à la course, et chassent en perfection. Les habitans leur donnent le nom de *casques*, sans qu'on en connaisse l'origine ; ils vont en meute, et ne cessent point de multiplier, quoiqu'on en tue beaucoup : les plus jeunes s'apprivoisent aisément.

Le P. Labat compte treize lieues de l'Estère au Cul-de-Sac, et se plaint des chemins qu'il trouva fort incommodes, mais qu'il était aisé, dit-il, de rendre moins difficiles. A l'occasion des Nègres marrons ou fugitifs, qui s'étaient réfugiés, au nombre de six à sept cents, dans un canton de l'île, nommé *la Montagne noire*, il nous apprend que l'usage de cette colonie, est de marquer les Nègres, lorsqu'on les achète. On se sert, pour cette opération, d'une lame d'argent très-mince, qui forme leur chiffre ; elle est soutenue par un petit manche : et comme le chiffre ou les lettres pourraient se

trouver les mêmes dans plusieurs habitations, on observe d'appliquer la lame en divers endroits du corps, ce qui s'appelle *étamper* un Nègre. Il suffit de chauffer l'étampe sans la faire rougir; on frotte l'endroit où elle doit être appliquée avec un peu de suif ou de graisse, et l'on met dessus un papier huilé ou ciré, sur lequel l'étampe s'applique le plus légèrement qu'il est possible. La chair s'enfle aussitôt; et dès que l'effet de la brûlure est passé, la marque reste imprimée sur la peau, sans qu'il soit jamais possible de l'effacer. Un esclave qui est vendu et revendu plusieurs fois se trouve aussi chargé de ces caractères qu'un ancien obélisque d'Égypte. On n'a point cette méthode dans les petites îles, et les Nègres y seraient au désespoir de se voir marqués comme les chevaux et les bœufs; mais on a jugé cette précaution absolument nécessaire dans une île aussi vaste que Saint-Domingue, où les Nègres peuvent fuir et se retirer dans des montagnes inaccessibles : c'était le cas où la colonie se trouvait alors. On proposa d'assembler des volontaires pour enlever ceux qui avaient pris la fuite; personne ne se présenta pour une expédition qui ne promettait que de la fatigue et du danger; il n'y avait que les chasseurs, c'est-à-dire les boucaniers, qui fussent capables de l'entreprendre, parce qu'ils connaissaient tous les détours des montagnes, et qu'ils étaient faits aux plus rudes marches; mais loin de souhaiter la réduction des Nègres, ils trouvaient de l'avantage à tirer d'eux des chevaux sauvages,

des cuirs et des viandes toutes boucanées, pour de la poudre, des balles, des armes, des toiles et d'autres secours qu'ils leurs donnaient en échange. Cependant, comme ce trafic ne pouvait être secret, et qu'on en murmurait hautement, ils offrirent, pour l'honneur de leur fidélité, de marcher à la manière des flibustiers, c'est-à-dire, à condition que ceux qui reviendraient estropiés auraient six cents écus, ou six Nègres; que les Nègres qui seraient pris leur appartiendraient, et que, pour la sûreté des estropiés, toute la colonie s'obligerait solidairement. Ces conditions furent rejetées, parce que le profit n'aurait été que pour les chasseurs. En général, le maître d'un Nègre fugitif est obligé de payer vingt-cinq écus à celui qui le prend hors des quartiers français, et cinq écus seulement pour ceux qu'on prend dans les quartiers, mais hors de leur habitation.

Entre plusieurs petites îles qui bordent la partie française de Saint-Domingue, le P. Labat en décrit une où les Français commençaient alors à s'établir, et que cette raison lui fit soigneusement visiter. La cour, ayant accordé à la Compagnie toutes les terres qui sont entre le cap Tiburon et le cap Mongon, c'est-à-dire, une étendue d'environ cinquante lieues; elle se proposait non-seulement de faire habiter cette partie de l'île, mais de faire un entrepôt sûr et commode pour les barques qu'elle envoyait en traite aux côtes de la Terre-Ferme. Labat, parti de l'Estère pour la Guadeloupe, côtoya

d'abord les Kaïmites, qui sont plusieurs petites îles basses et désertes, et fut obligé, par le mauvais temps, de mouiller le soir sous le cap de Dona-Maria, le plus à l'ouest de toute la grande île; de là, les vents le servirent mieux jusqu'au cap Tiburon, qu'il doubla le lendemain, en le rasant de si près, qu'on pouvait, dit-il, *cracher à terre*. C'est une pointe assez ronde, fort élevée, et coupée presqu'à pic; la mer y est par conséquent très-profonde, et paraît aussi noire que le rocher, qui est de cette couleur. Le jour suivant, après avoir reconnu et passé l'île Avache, il mouilla tranquillement à celle de Saint-Louis, qu'il cherchait, et qui est à six lieues au vent de l'autre. L'île Avache avait été célèbre par la fréquentation des flibustiers, qui en faisaient leur rendez-vous pour le partage de leur butin; quelques Français s'y étaient établis; mais on les avait fait passer à la grande terre de Saint-Domingue, et l'île Avache n'était plus occupée que par des bêtes à cornes et des porcs qu'on y avait mis pour le service de la Compagnie.

C'était l'île de Saint-Louis qu'elle voulait munir et peupler, quoique le terrain ne fût que de quatre ou cinq cents pas de long, sur cent soixante de large, et qu'il n'eût que la hauteur nécessaire pour n'être pas couvert d'eau en haute marée : aussi n'avait-il porté jusqu'alors que le nom de *Caye;* et la Compagnie, dans son ardeur pour cet établissement, avait fait ordonner, sous peine d'amende, qu'on lui donnât celui d'*île*. Tout cet espace ne paraît qu'un

amas de roches à chaux ; il est situé au fond d'une grande baie, dont l'ouverture est couverte par trois ou quatre îlots assez grands, mais qu'on n'avait pas choisis pour y bâtir un fort, parce qu'ils sont environnés de hauts fonds, et par conséquent peu propres au mouillage des vaisseaux ; au lieu que la mer est très-profonde aux environs de l'île Saint-Louis, particulièrement du côté de l'île Saint-Domingue, dont elle n'est séparée que par un canal de sept à huit cents pas de large. Le fond est de bonne tenue, et le mouillage si commode, qu'on peut s'approcher assez de la terre pour y descendre avec une planche. Un commissaire français y avait tracé un fort dont Labat vit le plan, et la dépense de l'ouvrage devait monter à huit ou neuf cent mille francs ; mais quoiqu'il y eût déjà deux ingénieurs dans l'île, avec des appointemens considérables, et qu'en attendant de France des maçons et des tailleurs de pierres, on employât quantité de Nègres aux préparatifs, Labat fit quelques observations qui devaient faire perdre le dessein de cette entreprise.

Les logemens que les Français occupaient déjà dans l'île étaient de fourches en terre, couverts de tasches, et palissadés de palmistes refendus ; il n'y avait encore que la maison du directeur de cette Compagnie, celle du gouverneur, et un magasin, qui fussent palissadés de planches et couverts d'essentes. La maison du directeur et le magasin bordaient une petite place oblongue, dont les autres côtés étaient formés par les logemens des commis

et d'autres gens de la Compagnie. La chapelle, la maison du gouverneur et quelques autres bâtimens, étaient répandus sans ordre sur la caye, avec des casernes pour la garnison. « Jamais, dit Labat, on ne vit un si grand nombre de commis et d'officiers pour un tel poste et pour un si petit commerce. Je doute qu'il y en ait autant à Batavia; ils avaient tous des appointemens considérables et bouche en cour à la table du directeur, qui était fort bien servie. On entretenait pour cela des chasseurs, avec une grande meute de chiens; il y avait aussi des pêcheurs : on élevait quantité de volailles et de moutons dans l'habitation particulière de la Compagnie. Le directeur était un Malouin fort versé dans toutes les parties du commerce, et le gouverneur, un gentilhomme du canton de Toulouse, qui avait été lieutenant-colonel en France, et qui entendait bien le service; mais la jalousie de l'autorité faisait naître entre eux des difficultés continuelles. La Compagnie avait entretenu quelques troupes dans l'île, sous les ordres du gouverneur; le directeur venait de casser cette garnison, pour ôter au gouverneur le pouvoir de se faire obéir : aussi le service souffrait-il de leurs divisions. La Compagnie l'ayant reconnu depuis, a réuni les deux commissions sur une même tête ».

Les conditions qu'elle offrait à ceux qui voulaient s'établir sur les terres de sa concession étaient capables d'y attirer un grand nombre d'habitans. Elle leur donnait le terrain, sur le même pied que le roi

le donne dans les autres lieux de son domaine en Amérique, c'est-à-dire *gratis*, sans redevances, sans droits seigneuriaux, et sans aucune charge : elle leur fournissait des esclaves, suivant leurs besoins et leurs talens, à raison de deux cents écus pour les hommes, et de cent cinquante pour les femmes, payables dans l'espace de trois ans; elle leur accordait le même terme pour les marchandises qu'elle devait leur fournir au prix courant de l'Estère et du Petit-Goave; et s'il arrivait qu'elle en manquât, elle leur permettait d'en acheter des denrées qu'ils devaient lui donner en payement pour ses avances. Enfin elle s'engageait à prendre généralement tout ce qui se fabriquerait dans leurs habitations, au même prix qu'ils l'auraient vendu dans les autres quartiers. De si belles offres étaient à peine écoutées, parce que personne ne pouvait souffrir, comme on l'a déjà fait remarquer, qu'elle obligeât ses colons de lui vendre toutes leurs marchandises et leurs denrées, et d'acheter d'elle tous leurs besoins.

On ne compte qu'environ vingt-cinq lieues de l'île Saint-Louis au Petit-Goave; et, dans cette route, on trouve un quartier, nommé *le fond des Nègres*, qui est une pépinière de cacao et d'enfans. La plupart sont des habitans mulâtres et des Nègres libres qui cultivent les plus beaux cacaoyers du monde. Leur manière d'élever les enfans consiste à leur donner, le matin pour tout le jour, une jatte de chocolat avec du maïs écrasé. Une nourriture si simple les préserve de toutes sortes de maladies, et

les rend plus forts qu'on ne l'est ordinairement à cet âge.

Labat passa de l'île Saint-Louis à la Grande-Terre, pour visiter un quartier qu'on nomme *le fond de l'île Avache*. C'est une très-grande plaine, dont le bord de la mer fait une anse en forme de croissant fort ouvert, masqué par l'île Avache, qui est éloignée de la Grande-Terre d'environ trois lieues. Quoique cette île, qui en a cinq ou six de longueur, paraisse couvrir l'anse, son éloignement empêche qu'elle lui soit fort utile. La mer, qui brise rudement à la côte, y rend l'embarquement et le mouillage également difficiles. Les flibustiers mouillaient apparemment près de l'île lorsqu'ils venaient faire leurs partages dans ce quartier. Labat fit jusqu'à douze lieues dans le fond de l'île Avache, et trouva non-seulement le pays fort beau, mais la terre grasse, profonde, et propre à toutes sortes de productions. « Il est certain, dit-il, que les Espagnols, et les Américains avant eux, ont habité toute cette partie de la Grande-Ile. Les premiers l'abandonnèrent pour aller s'établir au Mexique après la conquête de Fernand Cortez; et comme ils avaient déjà détruit tous les habitans naturels, ce beau canton demeura désert, et les arbres y étaient revenus. La plupart ne sont, à la vérité, que des bois tendres, mais en fort grand nombre, très-hauts, gras et fort pressés, ce qui n'est pas une petite preuve de la bonté du terrain ». On juge que les habitations espagnoles n'avaient pas plus de quatre

à cinq cents pas de large, parce que toute la plaine est partagée en divisions de cette grandeur, par des épaisseurs d'arbres de haute futaie, qu'on nomme dans le pays *raques de bois*, et qui ressemblent à celles qui se trouvent dans le milieu des forêts ou dans les montagnes qu'on n'a jamais défrichées. Les Espagnols suivaient apparemment cette méthode pour séparer leurs habitations, pour conserver des retraites à leurs bestiaux pendant la grande chaleur du jour, et pour avoir toujours des bois de charpente à leur disposition. Mais ces trois utilités étaient accompagnées d'un inconvénient : les raques, empêchant le mouvement de l'air, contribuaient à sa corruption, et devaient nuire beaucoup à la santé.

On trouve sans cesse, dans les terres de cette plaine, des fers à cheval et d'autres ferremens à l'espagnole. On y trouve aussi d'anciens meubles américains, tels que des pots et des marmites de terre, avec une sorte de cailloux, couleur de fer, d'un grain compacte et très-fin. La plupart de ces cailloux ont deux pieds à deux pieds et demi de longueur, quinze à dix-huit pouces de large, et huit à neuf d'épaisseur : ils sont arrondis par les deux extrémités. Les naturels du pays avaient l'art de les fendre au milieu de leur longueur, et de les creuser, pour en faire des espèces de tourtières ovales, d'un peu plus d'un pouce d'épaisseur, qui résistaient au grand feu. On en fit présent d'une à Labat, avec deux ou trois petites figures de terre cuite, trouvées dans

des grottes qu'on avait découvertes entre les falaises. Quelques habitans du quartier l'assurèrent qu'ils avaient trouvé dans les montagnes d'autres grottes fort profondes et remplies d'ossemens humains. C'étaient vraisemblablement les anciennes sépultures des Américains. Peut-être y mettaient-ils aussi leurs richesses; car on voit des traces de cet usage dans tous les pays du monde; mais les habitans français sont peu tentés de remuer ces os, parce qu'ils ne peuvent douter que les Espagnols, qui ont été longtemps maîtres des mêmes lieux, ne les aient visités très-soigneusement.

Dans plusieurs endroits du fond de l'île Avache, on trouve des cuves de maçonnerie qui ne laissent aucun doute que les Espagnols n'aient fait de l'indigo dans tout ce quartier. Labat, persuadé qu'en effet les terres y sont aussi propres que celles des Indes orientales et de la Nouvelle-Espagne, regretta qu'elles ne fussent pas mieux peuplées, et prédit qu'elles le seraient un jour. Cependant il avoue que c'est le véritable pays des moustiques, des maringoins, des vareurs et d'autres ennemis des hommes et des bestiaux. L'île même de Saint-Louis, quoique environnée de la mer, sans arbres, sans buissons et sans eau, en contient des légions qui se nichent dans les trous des crabes, sous les roches, sous les toits des édifices, et qui, remplissant l'air aussitôt que le soleil est couché, se rendent insupportables par leurs cruelles piqûres. Dans le fond de l'île Avache, leur persécution se fait sentir en plein jour,

et va si loin, qu'elle oblige les maîtres des habitations de donner une sorte de bottines à leurs esclaves, pour leur couvrir les jambes et les pieds. Cependant on se flattait que cette incommodité pourrait diminuer à mesure que le terrain viendrait à se défricher, et surtout lorsque les bords de la mer seraient entièrement découverts.

Labat compte entre les richesses de cette côte de beaux coquillages, dont il rapporta un fort grand nombre. Le gouverneur de l'île Saint-Louis lui donna quelques pierres légères que la mer y amène pendant les grands vents du sud. Il en vante une « de deux pieds et demi de long sur dix-huit pouces de large, et d'environ un pied d'épaisseur, qui ne pesait pas tout-à-fait cinq livres : elle était blanche comme la neige, bien plus dure que les pierres de ponce, d'un grain fin, ne paraissant point poreuse, et bondissant néanmoins comme le meilleur ballon, lorsqu'on la jetait dans l'eau. A peine y enfonçait-elle d'un demi-travers de doigt. Il y fit faire, dit-il, quatre trous de vrillière pour y planter quatre bâtons et soutenir deux petites planches fort légères qui renfermaient les pierres dont il essaya de la charger : elle en porta cent soixante livres, et dans une autre occasion, elle soutint trois poids de fer, chacun de cinquante livres. Enfin elle servait de chaloupe à son Nègre, qui se mettait hardiment dessus pour aller se promener autour de l'île ».

Il se trouve sur cette côte des burgaux, dont le dehors est peint comme le point de Hongrie noir, de

différentes teintes, sur un fond argenté; ce qui leur a fait donner le nom de *veuves*. Le poisson qui est dans ces coquilles est plus délicat que celui des burgaux ordinaires : il a sur la tête une espèce de couvre-chef plat, et d'une substance noire et dure dont il ferme l'ouverture de sa coque. Labat vit plusieurs branches de corail noir, qu'il crut, à la couleur près, de même nature que le rouge, parce qu'il en avait le grain, le poli et la pesanteur. Mais ce qu'il apporta de plus curieux en ce genre, ce furent des nacres de perles d'une beauté achevée. On lui en donna une dans laquelle il y avait sept ou huit perles attachées au fond de la coque. Le dedans était très-vif et très-beau, le dehors sale, raboteux, grisâtre, couvert de mousse et de petits coquillages informes; mais ayant levé cette croûte, il ne trouva plus qu'une belle écaille aussi lustrée, aussi argentée que le dedans.

Sa dernière observation sur ce quartier regarde la pointe de l'île Avache : elle est redoutable, dit-il, par un courant rapide et un vent forcé qui portent dessus. Les vaisseaux qui vont à la Jamaïque en éprouvent souvent les dangers; et depuis peu de jours, il s'en était perdu un dont les débris n'avaient pas été inutiles au quartier français.

On a remis à parler ici, sur le même témoignage, du commerce des Espagnols de l'île. Il était fort lucratif, dit le père Labat, avant que les Français eussent trouvé le secret d'en perdre les avantages, en y portant une trop grande quantité de marchan-

dises, non qu'ils en eussent la liberté, car il n'est permis à aucune nation d'aller traiter chez les Espagnols; ils confisquent tous les bâtimens qu'ils trouvent mouillés sur leurs côtes, ou même à quelque distance, lorsqu'ils y trouvent des marchandises de leur fabrique ou de l'argent d'Espagne; mais cette loi, comme la plupaat des autres, reçoit quantité de modifications. Si l'on veut entrer dans un de leurs ports pour y faire le commerce, on feint d'avoir besoin d'eau, de bois, ou de vivres. Un placet qu'on fait présenter au gouverneur expose les embarras du bâtiment. Quelquefois c'est un mât qui menace ruine, ou une voie d'eau qu'on ne peut trouver sans décharger les marchandises. Le gouverneur se laisse persuader par un présent, et les autres officiers ne résistent pas mieux à la même amorce. On obtient la permission d'entrer dans le port pour chercher le mal et pour y remédier. Nulle formalité n'est négligée. On enferme soigneusement les marchandises, on applique le sceau à la porte du magasin par laquelle on les fait entrer; mais on a soin qu'il y en ait une autre, qui n'est pas scellée, par laquelle on prend le temps de la nuit pour les faire sortir et pour mettre, à la place des caisses d'indigo, de cochenille et de vanille, de l'argent en barres ou monnayé, et d'autres marchandises. Aussitôt que le négoce est fini, la voie d'eau se trouve bouchée, le mât assuré, et le bâtiment prêt à mettre à la voile. C'est ainsi que se débitent les plus grosses cargaisons. A l'égard des moindres, qui viennent ordinai-

remont dans des barques françaises, anglaises, hollandaises et danoises, on les conduit aux Estères, c'est-à-dire, aux lieux d'embarquement qui sont éloignés des villes, ou dans les embouchures des rivières. On avertit les habitations voisines par un coup de canon, et ceux qui veulent trafiquer s'y rendent dans leurs canots. C'est la nuit qu'on fait ce commerce; mais il demande beaucoup de précautions, et surtout de ne laisser jamais entrer dans le bâtiment plus de monde qu'on ne se trouve en état d'en chasser, si l'on se voyait menacé de quelque insulte. Cette espèce de commerce se nomme *traite à la pique*: on n'y parle jamais de crédit; elle se fait argent comptant, et les marchandises présentes. L'usage est de faire devant la chambre, ou sous le gaillard de la barque, un retranchement avec une table sur laquelle on étale les échantillons des marchandises. Le marchand ou son commis, à la tête de quelques gens armés, est derrière la table; d'autres sont au-dessus de la chambre ou sur le gaillard. Le reste de l'équipage est sur le pont, armes en mains, avec le capitaine, pour faire les honneurs, offrir des rafraîchissemens aux Espagnols qui arrivent, les reconduire civilement; et s'il vient quelques personnes de distinction qui fassent des emplettes considérables, on n'oublie point, à leur départ, de les saluer de quelques coups de canon. Ces honneurs, qui flattent leur vanité, tournent toujours au profit des marchands. Cependant il ne faut jamais cesser d'être sur ses gardes, ni se trouver le plus faible à bord;

car s'ils trouvent l'occasion de se saisir de la barque, il est rare qu'ils la manquent ; ils la pillent et la coulent à fond avec l'équipage, pour ne laisser personne qui puisse révéler leur perfidie. Sur la moindre plainte, dans un cas de cette nature, ils seraient forcés à la restitution de tout ce qu'ils auraient pillé, non pas à la vérité en faveur des propriétaires, mais au profit des officiers de leur prince, qui s'approprieraient tout à titre de confiscation. Au reste, le religieux voyageur assure que c'est une pratique constante, non-seulement sur les côtes de Saint-Domingue, mais sur celles de la Nouvelle-Espagne, des Caraques et de Carthagène, et qu'un grand nombre de Français, d'Anglais et de Hollandais en ont fait une triste expérience.

Il ajoute, pour l'instruction des marchands et des voyageurs, que, dans les mêmes occasions, il ne faut pas veiller moins soigneusement sur les mains des Espagnols. « Lorsqu'ils trouvent, dit-il, l'occasion de s'accommoder d'une chose, sans qu'elle leur coûte rien, jamais ils ne la laissent échapper ; et si l'on s'aperçoit de quelque subtilité, on ne doit les en avertir que d'un ton civil, en feignant de la prendre pour une méprise, si l'on ne veut s'exposer à de fâcheuses querelles ». La meilleure marchandise qu'on puisse porter dans tous les lieux qui sont en relation avec les mines, est le vif-argent. On donne poids pour poids, c'est-à dire, une livre d'argent pour une livre de mercure, profit immense, puisqu'il faut seize piastres pour le poids d'une livre, et

que le mercure n'en vaut qu'une. Ceux qui veulent y gagner encore plus, se font payer poids pour poids, en petites monnaies, telles que des réales et des demi-réales, qu'on trouve ensuite l'occasion de donner en compte : il y a souvent deux, et même trois écus de profit par livre. Le commerce avec les Espagnols a ses difficultés. Les acheteurs sont bizarres et capricieux. Il faut savoir se relâcher sur quelque marchandise, et le faire sentir d'une manière fine. Comme ils se piquent de politesse et de générosité, on est sûr de réparer bientôt sa perte, en leur remplissant la tête de fumée. Les Anglais et les Hollandais excellent dans ces petites ruses. Qu'un Espagnol, qui vient acheter une platille pour faire deux chemises, s'obstine à demeurer au-dessous du prix, ils ne laissent pas de la donner; mais ensuite ils lui font voir des dentelles, qu'il ne manque pas d'acheter dix fois plus qu'elles ne valent, lorsqu'il leur entend dire que tous les grands d'Espagne n'en portent plus d'autres.

La plupart des chapeaux qu'on leur porte doivent être gris. Il faut que la forme soit plate, les bords larges, et surtout que la coiffe soit de satin de couleur. Qu'ils soient vieux ou neufs, de castor ou de loutre, on les vend avec avantage, pourvu qu'ils soient propres et bien lustrés. Ils se vendaient autrefois quarante et cinquante piastres, et quoique ce prix soit fort diminué depuis que les Français en ont porté un trop grand nombre, on y fait encore de très-grands profits. Les bas de soie sont les seuls

qui se vendent, clairs, bons ou mauvais, n'importe. L'usage des Espagnols de Saint-Domingue est d'en porter deux paires, une de couleur par-dessus, et l'autre noire. Enfin, quoique le commerce étranger soit rigoureusement défendu aux sujets, les gouverneurs et les autres officiers se dispensent si généralement de cette loi, que la difficulté, pour les étrangers, n'est qu'à se faire instruire de ce qui leur plaît, et qu'à leur ouvrir des voies pour sauver les apparences.

C'est du P. Charlevoix, ou plutôt du P. le Pers, dont il fait profession de suivre les mémoires, qu'il faut emprunter quelques observations sur le caractère des habitans de la partie française de Saint-Domingue. On comprend sous ce nom les créoles francais et les Nègres. Si l'on s'apercevait, il y a trente ans, comme on le fait observer, que les premiers commençaient à se ressentir moins du mélange des provinces d'où sont sortis les fondateurs de la colonie, on doit juger qu'il n'y reste plus aucun vestige du génie de ces anciens aventuriers, auxquels la plupart doivent leur naissance. Ils ont presque tous la taille assez belle et l'esprit ouvert; mais on nous fait une peinture un peu confuse de leurs bonnes et mauvaises qualités. On les représente tout à la fois francs, prompts, fiers, dédaigneux, présomptueux, intrépides. On leur reproche d'avoir beaucoup d'indolence pour tout ce qui regarde la religion. Cependant on adoucit un peu ces traits, en assurant qu'une bonne éducation corrige aisé-

ment la plupart de leurs défauts, et trouve en eux un fonds riche. On ajoute que l'héritage qu'ils ont conservé le plus entier de leurs pères, est l'hospitalité, et qu'il semble qu'on respire cette belle vertu avec l'air de Saint-Domingue. Les Américains la portaient fort loin avant la conquête; et leurs vainqueurs, qui n'étaient pas gens à les prendre pour modèles, y ont d'abord excellé. Il n'est pas vraisemblable non plus que les Français l'aient prise des Espagnols, puisque ces deux nations ont été longtemps dans l'île sans aucune relation de société, et que leur antipathie naturelle ne leur a guère permis de se former l'une sur l'autre. Enfin l'on assure que les Nègres mêmes s'y distinguent, et d'une manière admirable, dans des esclaves à qui l'on fournit à peine les nécessités de la vie. Un voyageur peut faire le tour de la colonie française sans aucune dépense. Il est bien reçu de toutes parts, et s'il est dans le besoin, on lui donne libéralement de quoi continuer son voyage. Si l'on connaît une personne de naissance qui soit sans fortune, l'empressement est général pour lui offrir un asile. On ne lui laisse point l'embarras d'exposer sa situation; chacun le prévient. Il ne doit pas craindre de se rendre importun par un trop long séjour dans l'habitation qu'il choisit; on ne se lasse point de l'y voir. Dès qu'il touche à la première, il doit être sans inquiétude pour les commodités de la plus longue route : Nègres, chevaux, voitures, tout est à sa disposition; et s'il part, on lui fait promettre de revenir aussitôt qu'il sera

libre. La charité des créoles est la même pour les orphelins. Jamais le public n'en demeure chargé. Les plus proches parens ont la préférence, ou les parrains et les marraines, à leur défaut; mais si cette ressource manque à quelque malheureux enfant, le premier qui peut s'en saisir regarde comme un bonheur de l'avoir chez soi et de lui servir de père.

Un mal dont on craint, dit-on, de fâcheuses suites, si la partie française de Saint-Domingue continue de se peupler, c'est qu'il n'y a point de biens nobles, et que tous les enfans ont une part égale à la succession. Si tout se défriche, il arrivera nécessairement qu'à force de divisions et de subdivisions, les habitations se réduiront à rien, et que tout le monde se trouvera pauvre; au lieu que, si toute une habitation demeurait à l'aîné, les cadets se verraient obligés d'en commencer d'autres avec les avances qu'ils recevraient de leurs proches; et lorsqu'il ne resterait plus de terrain vide à Saint-Domingue, rien ne les empêcherait de s'étendre dans les îles voisines, et dans les parties du continent qui appartiennent à la France, ou qui sont encore du droit public. On verrait ainsi des colonies se former d'elles-mêmes, sans qu'il en coûtât rien à l'état. Mais l'inconvénient dont on se plaint n'est pas un mal fort pressant, puisqu'il reste encore à défricher pour plus d'un siècle dans les quartiers de l'île de Saint-Domingue.

Quelques-uns prétendent que peu de Français y

y sont sans une espèce de fièvre interne, qui mine insensiblement, et qui se manifeste moins par le désordre du pouls que par une couleur livide et plombée dont personne ne se garantit. Dans l'origine de la colonie, on n'y voyait arriver personne à l'extrême vieillesse; et cet avantage est encore assez rare parmi ceux qui sont nés en France. Mais les créoles, à mesure qu'ils s'éloignent de leur souche européenne, deviennent plus sains, plus forts, et jouissent d'une plus longue vie; d'où l'on peut conclure que l'air de Saint-Domingue n'a point de mauvaise qualité, et qu'il n'est question que de s'y naturaliser. A l'égard des Nègres, on convient qu'ici, comme dans les autres îles, rien n'est plus misérable que leur condition. Il semble que ce peuple soit le rebut de la nature, l'opprobre des hommes, et qu'il ne diffère guère des plus vils animaux. Sa condition du moins ne le distingue pas des bêtes de charge. Quelques coquillages font toute sa nourriture : ses habits sont de mauvais haillons qui ne le garantissent ni de la chaleur du jour ni de la trop grande fraîcheur des nuits. Ses maisons ressemblent à des tanières d'ours; ses lits sont des claies, plus propres à briser le corps qu'à procurer du repos; ses meubles consistent en quelques calebasses et quelques petits plats de bois ou de terre. Son travail est presque continuel; son sommeil fort court. Nul salaire. Vingt coups de fouets pour la moindre faute. C'est à ce fatal état qu'on a su réduire des hommes qui ne manquent point de raison, et qui ne peuvent

ignorer qu'ils sont absolument nécessaires à ceux qui les traitent si mal.

Dans cet incroyable abaissement, ils ne laissent pas de jouir d'une santé parfaite, tandis que leurs maîtres, qui regorgent de biens et qui ne manquent d'aucune sorte de commodités, sont la proie d'une infinité de maladies. Ils jouissent donc du plus précieux de tous les biens; et leur caractère les rend peu sensibles à la privation des autres. On n'a pas fait difficulté de soutenir que ce serait leur rendre un mauvais office que de les tirer de cet état. A la vérité ceux qui tiennent ce langage y sont intéressés : on peut dire qu'ils sont à la fois juges et parties. Cependant l'avantage qu'ils tirent des Nègres n'est pas sans inconvéniens. S'il n'y a point de service plus flatteur pour l'orgueil humain que celui de ces malheureux esclaves, il n'en est pas d'aussi sujet à quantité de fâcheux retours; et l'on assure que la plupart des habitans de nos colonies s'affligent de ne pouvoir être servis par d'autres valets; n'y eût-il que ce sentiment, naturel à l'homme, de compter pour rien les services que la crainte seule arrache, et des respects auxquels le cœur n'a jamais de part.

« Malheureux, dit le P. Charlevoix, celui qui a beaucoup d'esclaves; c'est la matière de bien des inquiétudes, et une continuelle occasion de patience : malheureux qui n'en a point du tout; il ne peut absolument rien faire : malheureux qui en a peu; il faut qu'il en souffre tout, de peur de les perdre et tout son bien avec eux ».

Les nations établies entre le cap Blanc et le cap Nègre sont proprement les seules qui paraissent nées pour la servitude. Ces misérables avouent, dit-on, qu'ils se regardent eux-mêmes comme une nation maudite. Les plus spirituels, qui sont ceux du Sénégal, racontent, sur une ancienne tradition dont ils ne connaissent pas l'origine, que ce malheur leur vient du péché de leur premier père, qu'ils nomment *Tam*. Ils sont les mieux faits de tous les Nègres, les plus aisés à discipliner, et les plus propres au service domestique. Les Bambares sont les plus grands, mais voleurs : les Arades, ceux qui entendent le mieux la culture des terres, mais les plus fiers : les Congos sont les plus petits et les plus habiles pêcheurs, mais ils désertent aisément : les Nagots sont les plus humains, les Mandingos les plus cruels : les Minajs les plus résolus, les plus capricieux, les plus sujets à se désespérer. Enfin les Nègres créoles, de quelque nation qu'ils tirent leur origine, ne tiennent de leurs pères que la couleur et l'esprit de servitude ; ils ont néanmoins un peu plus de passion pour la liberté, quoique nés dans l'esclavage ; ils sont aussi plus spirituels, plus raisonnables, plus adroits, mais plus fainéans, plus fanfarons, plus libertins que ceux qui viennent d'Afrique. On comprend tous ces nouveau-venus sous le nom général de *Dandas*.

On a vu à Saint-Domingue des Nègres du Monomotapa et de l'île de Madagascar ; mais leurs maîtres en ont tiré peu de profit. Les premiers périssent

d'abord, et les seconds sont presque indomptables. A l'égard de l'esprit, tous les Nègres de Guinée l'ont extrêmement borné. Plusieurs sont comme hébétés, jusqu'à ne pouvoir compter au-dessus de trois, ni jamais faire entrer l'Oraison Dominicale dans leur mémoire. Ils n'ont aucune idée fixe. Le passé ne leur est pas plus connu que l'avenir; vraies machines, qu'il faut remonter chaque fois qu'on veut les mettre en mouvement. Les deux missionnaires assurent que ceux qui leur attribuent plus de malice que de stupidité et de manque de mémoire, se trompent; et que, pour s'en convaincre, il suffit de voir combien ils ont peu de prévoyance pour ce qui les concerne personnellement. D'un autre côté, on convient généralement que, dans les affaires qu'ils ont fort à cœur, ils sont très-fins et très-entendus; que leurs railleries ne sont point sans sel; qu'ils saisissent merveilleusement le ridicule, qu'ils savent dissimuler, et que le plus stupide Nègre est un mystère impénétrable pour ses maîtres, tandis qu'il les démêle avec une facilité surprenante. Il n'est pas aisé d'accorder toutes ces contrariétés. On ajoute que leur secret est, comme leur trésor, qu'ils mourraient plutôt que de le révéler, et que leur contenance est un spectacle réjouissant lorsqu'on veut l'arracher de leur bouche. Ils prennent un air d'étonnement si naturel, que, sans une grande expérience, on y est trompé; ils éclatent de rire; jamais ils ne se déconcertent, fussent-ils pris sur le fait; les supplices ne leur feraient pas dire ce qu'ils ont entre-

pris de tenir caché. Ils ne sont pas traîtres; mais il ne faut pas toujours compter sur leur attachement. La plupart seraient fort bons soldats, s'ils étaient bien disciplinés et bien conduits. Un Nègre qui se trouverait dans un combat à côté de son maître ferait son devoir, s'il n'en avait point été maltraité sans raison. Lorsqu'ils s'attroupent dans quelque soulèvement, le remède est de les dissiper sur-le-champ à coups de bâtons et de nerfs de bœuf : si l'on diffère, on se met quelquefois dans la nécessité d'en venir aux armes, et dans ces occasions ils se défendent en furieux. Dès qu'ils se persuadent qu'il faut mourir, peu leur importe comment; et le moindre succès achève de les rendre invincibles.

On remarque encore que le chant parmi ces peuples est un signe fort équivoque de gaîté ou de tristesse. Ils chantent dans l'affliction, pour adoucir leur chagrin; ils chantent dans la joie, pour faire éclater leur contentement; mais comme ils ont des airs joyeux et des airs lugubres, il faut une longue expérience pour les distinguer. Naturellement ils sont doux, humains, dociles, crédules, et superstitieux à l'excès. Ils ne peuvent haïr long-temps; ils ne connaissent ni l'envie ni la mauvaise foi, ni la médisance. Le christianisme, qu'on n'a pas de peine à leur faire embrasser, et les instructions qu'ils reçoivent continuellement des missionnaires, perfectionnent quelquefois ces vertus.

« Ce sont les Nègres, dit le P. Pers, qui nous attirent ici principalement; et sans eux, nous n'ose-

rions aspirer à la qualité de missionnaires. Il se passe peu d'années sans qu'on en amène au seul Cap-Français deux à trois mille. Lorsque j'apprends qu'il en est arrivé quelques-uns dans mon quartier, je vais les voir, et je commence par leur faire faire le signe de la croix, en conduisant leur main; et puis je le fais moi-même sur leur front, comme pour en prendre possession au nom de Jésus-Christ et de son église. Après les paroles ordinaires, j'ajoute: *Et toi, maudit Esprit, je te défends, au nom de Jésus-Christ, d'oser violer jamais ce signe sacré, que je viens d'imprimer sur cette créature qu'il a rachetée de son sang.* Le Nègre, qui ne comprend rien à ce que je fais ni à ce que je dis, ouvre de grands yeux, et paraît tout interdit; mais, pour le rassurer, je lui adresse par un interprète ces paroles du Sauveur à Saint-Pierre : *Tu ne sais pas présentement ce que je fais, mais tu le sauras dans la suite.* Le P. Pers ajoute qu'on s'efforce de les instruire, et qu'ils ont un véritable empressement pour recevoir le baptême; mais que les adultes n'en sont guère capables qu'au bout de deux ans; qu'alors même il faut souvent, pour le leur conférer, être du sentiment de ceux qui ne croient pas la connaissance du mystère de la Trinité nécessaire au salut; et qu'ils n'entendent pas plus ce qu'on leur apprend là-dessus que ne ferait un perroquet à qui on l'aurait appris de même; que la science du théologien est ici fort courte, mais qu'un missionnaire doit y penser deux fois avant que de laisser mourir un homme,

quel qu'il soit, sans baptême; et que, s'il a quelque scrupule sur cela, ces paroles du prophète-roi, *homines et jumenta salvabis, Domine*, lui viennent d'abord à l'esprit pour le rassurer ».

On sait que Louis XIII, sur l'ancien principe que les terres soumises aux rois de France rendent libres tous ceux qui peuvent s'y retirer, eut beaucoup de peine à consentir que les premiers habitans des îles eussent des esclaves, et ne se rendit qu'après s'être laissé persuader que c'était le plus sûr, et même l'unique moyen d'inspirer aux Africains le culte du vrai Dieu, de les tirer de l'idolâtrie, et de les faire persévérer jusqu'à la mort dans la profession du christianisme. Le P. Labat nous apprend que depuis on a proposé en Sorbonne les trois cas suivans: 1°. si les marchands qui vont acheter des esclaves en Afrique, ou les commis qui demeurent dans les comptoirs, peuvent acheter des Nègres dérobés? 2°. Si les habitans de l'Amérique, à qui ces marchands viennent les vendre, peuvent acheter indifféremment tous les Nègres qu'on leur présente sans s'informer s'ils ont été volés? 3°. A quelle réparation les uns et les autres sont obligés lorsqu'ils savent qu'ils ont acheté des Nègres dérobés? « La décision, dit le même voyageur, fut apportée aux îles par un religieux de notre ordre. On y trouva des difficultés insurmontables. Nos habitans répondirent que les docteurs qu'on avait consultés n'avaient ni habitation aux îles ni intérêt dans les Compagnies; et que s'ils eussent été dans l'un ou l'autre de ces

deux cas, ils auraient décidé tout autrement ». Ainsi, les Français des îles ne sont pas plus délicats sur ce point que les Anglais et d'autres nations; mais ils sont beaucoup plus humains dans le traitement qu'ils font à leurs Nègres. Premièrement, quoique la prudence les oblige de n'en point acheter sans savoir s'ils ont quelque défaut, ils donnent à la pudeur de ne pas faire eux-mêmes cet examen; l'usage est de s'en rapporter aux chirurgiens. En second lieu, on accuserait de dureté et d'avarice celui qui les ferait travailler à leur arrivée sans leur accorder quelques jours de repos. Ces malheureux sont fatigués d'un long voyage, pendant lequel ils ont toujours été liés deux à deux avec des entraves de fer. Ils sont exténués de faim et de soif, sans compter l'affliction de se voir enlevés de leur pays pour n'y retourner jamais; ce serait mettre le comble à leurs maux que de les jeter tout d'un coup dans un pénible travail.

Lorsqu'ils sont arrivés chez leurs maîtres, on commence par les faire manger et les laisser dormir pendant quelques heures. Ensuite on leur fait raser la tête et frotter tout le corps avec de l'huile de *palma christi*, qui dénoue les jointures, les rend plus souples, et remédie au scorbut. Pendant deux ou trois jours on humecte d'huile d'olive la farine ou la cassave qu'on leur donne; on les fait manger peu, mais souvent, et baigner soir et matin. Ce régime est suivi d'une petite saignée et d'une purgation douce. On ne leur permet point de boire trop d'eau, encore moins d'eau-de-vie : leur unique

boisson est la grappe et l'ouïcou. Non-seulement ces soins les garantissent des maladies dont ils seraient d'abord attaqués, mais avec les habits qu'on leur donne et la bonté qu'on leur témoigne, ils servent à leur faire oublier leur pays et le malheur de la servitude. Sept ou huit jours après, on les emploie à quelque léger travail, pour les y accoutumer par degrés. La plupart n'en attendent pas l'ordre, et suivent les autres, lorsqu'ils les voient appelés par ce qu'on nomme le *commandeur*.

L'usage commun pour les instruire et les former au train de l'habitation, est de les départir dans les cases des anciens, qui les reçoivent toujours volontiers, soit qu'ils soient de même pays ou d'une nation différente, et qui se font même honneur que le nouveau Nègre qu'on leur donne paraisse mieux instruit et se porte mieux que celui de leur voisin. Mais ils ne le font point manger avec eux, ni coucher dans la même chambre; et lorsque le nouvel esclave paraît surpris de cette distinction, ils lui disent que, n'étant pas Chrétien, il est trop au-dessous d'eux pour être traité plus familièrement. Le P. Labat assure que cette conduite fait concevoir aux nouveaux Nègres une haute idée du christianisme, et qu'étant naturellement orgueilleux, ils importunent sans cesse leurs maîtres et leurs prêtres pour obtenir le baptême. « Leur impatience est si vive, dit-il, que, s'ils en étaient crus, on emploierait les jours entiers à les instruire. Outre le catéchisme, qui se fait en commun soir et matin dans les

habitations bien réglées, on charge ordinairement quelques anciens des mieux instruits de donner des leçons aux nouveaux; et ceux chez lesquels ils se trouvent logés ont un soin merveilleux de les leur répéter, ne fût-ce que pour pouvoir dire au curé que le Nègre qu'on leur a confié est en état de recevoir le baptême. Ils lui servent alors de parrains; et l'on aurait peine à s'imaginer jusqu'où va le respect, la soumission et la reconnaissance que tous les Nègres ont pour leurs parrains. Les créoles mêmes, c'est-à-dire ceux qui sont nés dans le pays, les regardent comme leurs pères. J'avais, continue le même voyageur, un petit Nègre qui était le parrain banal de tous les Nègres, enfans ou adultes que je baptisais, du moins quand ceux qui se présentaient pour cet office n'en étaient pas capables, ou pour ne pas savoir bien leur catéchisme, ou pour n'avoir pas fait leurs Pâques, ou parce que je les connaissais libertins ou lorsque je prévoyais quelque empêchement pour leur mariage, s'ils contractaient ensemble une affinité spirituelle. J'étais surpris des respects que je lui voyais rendre par les Nègres qu'il avait tenus au baptême. Si c'étaient des enfans, les mères ne manquaient point de les lui apporter aux jours de fêtes; et si c'étaient des adultes, ils venaient le voir, lui répéter leur catéchisme et leurs prières, et lui apporter quelque petit présent ».

Tous les esclaves nègres ont un grand respect pour leurs vieillards. Jamais ils ne les appellent par leurs noms sans y joindre celui de père; ils les soulagent

dans toutes sortes d'occasions, et ne manquent jamais de leur obéir. La cuisinière de l'habitation n'est pas moins respectée; et, de quelque âge qu'elle soit, ils la traitent toujours de *maman*.

Achevons tout ce qui concerne cette malheureuse espèce d'hommes, pour nous épargner l'embarras d'y revenir dans l'article des autres îles. Le même voyageur les représente fort sensibles aux bienfaits, et capables de reconnaissance aux dépens mêmes de leur vie, mais ils veulent être obligés de bonne grâce; et, s'il manque quelque chose à la faveur qu'on leur fait, ils en témoignent leur mécontentement par l'air dont ils la reçoivent. Ils sont naturellement éloquens; et ce talent éclate, surtout lorsqu'ils ont quelque chose à demander, ou leur apologie à faire contre quelque accusation. On doit les écouter avec patience, lorsqu'on veut se les attacher. Ils savent représenter adroitement leurs bonnes qualités, leur assiduité au service, leurs travaux, le nombre de leurs enfans et leur bonne éducation; ensuite ils font l'énumération de tous les biens qu'on leur a faits, avec des remercîmens très-respectueux qu'ils finissent par leur demande. Une grâce accordée sur-le-champ les touche beaucoup. Si l'on prend le parti de la refuser, il faut leur en apporter quelque raison, et les renvoyer contens, en joignant au refus un présent de quelque bagatelle. Lorsqu'il s'élève entre eux quelque différend, ils s'accordent à venir devant leur maître, et plaident leur cause sans s'interrompre. L'offensé commence; et lorsqu'il s'est ex-

pliqué, il déclare à sa partie qu'elle peut répondre. Des deux côtés la modération est égale. Comme il est presque toujours question de quelque bagatelle, ces procès sont bientôt vidés. « Lorsqu'ils s'étaient battus, dit le P. Labat, ou qu'ils s'étaient rendus coupables de quelque larcin bien avéré, je les faisais châtier sévèrement; car il faut avec eux autant de fermeté que de condescendance. Ils souffrent avec patience les châtimens qu'ils ont mérités, mais ils sont capables des plus grands excès lorsqu'on les maltraite sans raison : c'est une règle générale de prudence de ne les menacer jamais. Le châtiment ou le pardon ne doit jamais être suspendu, parce que souvent la crainte les porte à fuir dans les bois; et telle est l'origine des marrons ». On n'a pas trouvé de moyen plus sûr, pour les retenir, que de leur accorder la possession de quelques volailles et de quelques porcs, d'un jardin à tabac, à coton, à légumes et d'autres petits avantages de même nature. S'ils s'absentent, et que, dans l'espace de vingt-quatre heures, ils ne reviennent pas d'eux-mêmes, ou conduits par quelque protecteur qui demande grâce pour eux, ce qu'on ne doit jamais refuser, on confisque ce qu'ils peuvent avoir de biens. Cette peine leur paraît si rude, qu'elle a plus de force que tous les châtimens pour les faire rentrer en eux-mêmes. Le moindre exemple de confiscation est long-temps un sujet de terreur. Ils sont liés entre eux par une affection si sincère, que non-seulement ils se secourent mutuellement dans leurs besoins, mais que, si l'un d'eux fait une faute, on les

voit souvent venir tous en corps pour demander sa grâce, ou pour s'offrir à recevoir une partie du châtiment qu'il a mérité. Ils se privent quelquefois de leur nourriture, pour être en état de traiter ou de soulager un Nègre de leur pays dont ils attendent la visite.

Leur complexion chaude les rend si passionnés pour les femmes, qu'indépendamment du profit de la multiplication, on est obligé de les marier de bonne heure, dans la crainte des plus grands désordres. Ces mariages ont néanmoins des grands inconvéniens. « La loi du prince, observe le P. Charlevoix, ne veut pas qu'un esclave se marie sans la permission de son maître, et les mariages clandestins son nuls. Mais s'il n'est pas permis à un jeune Nègre de se marier hors de son habitation, que fera-t-il lorsqu'il n'y trouve pas de fille à son gré? Et que fera un curé, lorsqu'un Nègre et une Négresse de différens ateliers, après avoir eu long-temps ensemble un commerce défendu, sans pouvoir obtenir de leurs maîtres la permission de se marier, viendront lui déclarer à l'église qu'ils se prennent pour époux? On pourrait proposer là-dessus bien des cas qui jettent les missionnaires dans de fort grands embarras. L'autorité laïque, la seule qui soit respectée dans l'île, y peut seule apporter de véritables remèdes ».

Les esclaves nègres aiment non-seulement les femmes, mais encore le jeu, la danse, le vin et les liqueurs fortes. Ce qu'il y a d'étrange, c'est qu'un Européen s'en étonne. Le jeu qu'ils ont apporté aux îles, de quelque partie de l'Afrique qu'il soit venu,

est une espèce de jeu de dés, composé de quatre *bougis*, c'est-à-dire, de quatre de ces coquilles qui leur servent de monnaie. Un trou qu'elles ont du côté convexe les fait tenir sur cette face aussi facilement que sur l'autre. Ils les remuent dans la main comme on y remue les dés, et les jettent sur une table. Si toutes les faces trouées se trouvent dessus, ou les faces opposées, ou deux d'une sorte et deux d'une autre, le joueur gagne; mais si le nombre des trous ou des dessous est impair, il a perdu. Quantité de Nègres créoles ont appris, par l'exemple de leurs maîtres, à jouer aux cartes. Le P. Labat déplore une habitude qui les rend tout à la fois, dit-il, plus fripons et plus fainéans. La danse est leur passion favorite; et l'on ne connaît point de peuple qui en ait une plus vive pour cet exercice. Si leur maître ne leur permet point de danser dans l'habitation, ils font trois ou quatre lieues le samedi à minuit, après avoir quitté le travail, pour se rendre dans quelque lieu où la danse soit permise. Celle qui leur plaît le plus, et qu'on croit venue du royaume d'Ardra, sur la côte de Guinée, se nomme la *calenda*. Les Espagnols l'ont apprise des Nègres, et la dansent, comme eux, dans tous leurs établissemens de l'Amérique. Elle est d'une indécence qui porte quelques maîtres à la défendre, et ce n'est pas une entreprise facile; car le goût en est si général et si vif, que les enfans, même dans l'âge où la force leur manque encore pour se soutenir, imitent leurs père et mère auxquels ils la voient danser, et passeraient les jours entiers à

cet exercice. Pour en régler la cadence, on se sert de deux instrumens en forme de tambours, qui ne sont que deux troncs d'arbres creusés et d'inégale grosseur. Un des bouts est ouvert, l'autre est couvert d'une peau de brebis ou de chèvre, sans poil et soigneusement grattée. La plus grande de ces deux machines, qui se nomme simplement le *grand tambour*, a trois ou quatre pieds de long, sur huit à neuf pouces de diamètre. Le petit, qu'on nomme *baboula*, est à peu près de la même longueur, mais n'a pas plus de huit à neuf pouces dans l'autre dimension. Ceux qui battent de ces instrumens les mettent entre leurs jambes ou s'asseyent dessus, les touchent du plat des quatre doigts de chaque main. Ce grand tambour est battu avec mesure et posément: mais le baboula se touche avec beaucoup de vitesse, presque sans mesure; et, comme il rend moins de son que l'autre, quoiqu'il en rende un fort aigu, il ne sert qu'à faire du bruit, sans marquer la cadence ni les mouvemens des danseurs.

Ils sont disposés sur deux lignes, l'une devant l'autre, les hommes vis-à-vis des femmes. Ceux qui se lassent font un cercle autour des danseurs et des tambours. Un des plus habiles chante une chanson qu'il compose sur-le-champ, dont le refrain est répété par les spectateurs, avec de grands battemens de mains. Tous les danseurs tiennent les bras à demi-levés, sautent, tournent, s'approchent à deux ou trois pieds les uns des autres et reculent en cadence, jusqu'à ce que le son redoublé du tambour les aver-

tisse de se joindre, en se frappant les uns contre les autres : ils se retirent aussitôt en pirouettant pour recommencer le même mouvement, avec des gestes tout-à-fait lascifs, autant de fois que le tambour en donne le signe ; ce qu'il fait souvent plusieurs fois de suite. De temps en temps ils s'entrelacent les bras et font deux ou trois tours, en continuant de se frapper et se donnant des baisers : on juge combien la pudeur est blessée par cette danse. Cependant elle a tant de charmes pour les Espagnols de l'Amérique, et l'usage en est si bien établi parmi eux, qu'elle entre jusque dans leurs dévotions : ils la dansent à l'église et dans leurs processions. Les religieuses mêmes ne manquent guère de la danser, la nuit de Noël, sur un théâtre élevé dans leur chœur, vis-à-vis de la grille, qu'elles tiennent ouverte pour faire part du spectacle au peuple; mais elles n'admettent point d'hommes à leur danse. Dans les îles françaises, on a défendu la calenda par des ordonnances, autant pour mettre l'honnêteté publique à couvert que pour empêcher les assemblées trop nombreuses. Une troupe de Nègres, emportée par la joie, et souvent échauffée par des liqueurs fortes, devient capable de toutes sortes de violences. Mais les lois et les précautions n'ont encore pu l'emporter sur le goût désordonné du plaisir.

Les esclaves nègres de Congo ont une autre danse plus modeste que la calenda, mais moins vive et moins réjouissante. Les danseurs de l'un et de l'autre sexes se mettent en rond; et, sans sortir d'une place, ils ne font que lever les pieds en l'air, pour en frap-

per la terre avec une espèce de cadence, en tenant le corps à demi-courbé les uns vers les autres, tandis qu'un d'entre eux raconte quelque histoire, à laquelle tous les danseurs répondent par un refrain, et les spectateurs par des battemens de mains. Les Nègres Minais dansent en rond et tournent sans cesse. Ceux du Cap-Vert et de Gambra ont aussi leurs danses particulières; mais il n'y en a point qui leur plaise tant à tous que la calenda. Dans l'impuissance des lois, on s'efforce, dit le P. Labat, de leur faire substituer à cet infâme exercice des danses françaises, telles que le menuet, la courante, le passe-pied, les branles et les danses rondes. Il s'en trouve quantité qui y excellent, et qui n'ont pas l'oreille moins fine ni les pas moins mesurés que nos plus habiles danseurs. Quelques-uns jouent assez bien du violon, et gagnent beaucoup à jouer dans les assemblées. Ils jouent presque tous d'une espèce de guitare, qu'ils composent eux-mêmes d'une moitié de calebasse, couverte d'un cuir raclé avec un assez long manche: elle a quatre cordes de soie ou de pite, ou de boyaux secs et passés ensuite à l'huile, qui sont soutenues sur la peau par un chevalet à la hauteur d'un pouce et demi. Cet instrument se pince en battant; mais le son en est peu agréable et les accords peu suivis.

Il n'y a point d'esclaves nègres qui n'aient la vanité de paraître bien vêtus, surtout à l'église, et dans leurs visites mutuelles. Ils s'épargnent tout, et ne craignent point le travail, lorsqu'il est question d'acheter pour leurs femmes et leurs enfans quelque parure

qui puisse les distinguer des autres. Cependant l'affection qu'ils ont pour leurs femmes, ne va pas jusqu'à les faire manger avec eux, à l'exception du moins des jeunes gens, qui leur accordent cette liberté dans les premières tendresses du mariage. Dans leurs festins, les Nègres Aradas ont toujours un chien rôti, et croiraient faire très-mauvaise chère si cette pièce y manquait. Ceux qui n'en ont point, ou qui ne peuvent en dérober un, l'achètent et donnent en échange un porc deux fois plus gros. Les autres, surtout les Nègres créoles, et ceux mêmes qui descendent d'un père et d'une mère Aradas, ont au contraire de l'aversion pour ce mets, et regardent comme une grande injure le nom de *mangeurs de chiens*. Mais ce qui paraît plus étonnant au P. Labat, c'est que les chiens de l'île aboient à ceux qui les mangent et les poursuivent, surtout lorsqu'ils sortent de ces festins. Le public est averti des jours où l'on rôtit un chien chez quelque Arada par les cris de tous ces animaux, qui viennent hurler autour de la case, comme s'ils voulaient plaindre ou venger la mort de leur compagnon.

Les cases des Nègres français sont assez propres. Le commandeur, qui est chargé de ce soin, doit y faire observer la symétrie et l'uniformité : elles sont toutes de même grandeur, dans leurs trois dimensions, toutes de file ; et, suivant leur nombre, elles composent une ou plusieurs rues. Leur longueur commune est de trente pieds sur quinze de large. Si la famille n'est pas assez nombreuse pour occuper

tout ce logement, on le divise en deux parties dans le milieu de sa longueur. Les portes sont aux pignons ; et si la maison contient deux familles, elles répondent sur deux rues ; mais pour une seule famille, on n'y souffre qu'une porte. Ces édifices sont couverts de têtes de cannes, de roseaux ou de feuilles de palmistes. Les murs sont composés de claies qui soutiennent un torchis de terre grasse et de bouze de vache, sur lequel on passe une couche de chaux. Les chevrons et la couverture descendent souvent jusqu'à terre, et forment à côté des cases de petits appentis où les porcs et la volaille sont à couvert. On voit rarement plus d'une fenêtre à chaque case, parce que les Nègres sont fort sensibles au froid, qui est quelquefois piquant pendant la nuit ; d'ailleurs la porte suffit pour donner du jour. La fenêtre est toujours au pignon. Quelques-uns ont une petite case près de la grande, pour y faire leur feu et leur cuisine ; mais la plupart se contentent d'une seule, où ils entretiennent du feu toute la nuit. Aussi les cases sont-elles toujours enfumées, et leurs habitans contractent eux-mêmes une odeur qu'on sent toujours, avant qu'ils se soient lavés. Le mari et la femme ont chacun leur lit. Jusqu'à l'âge de sept ou huit ans, les enfans n'en occupent qu'un ; mais on n'attend pas plus long-temps à les séparer, parce qu'avec le penchant de la nation pour les plaisirs des sens, il ne faut plus compter sur leur sagesse à cet âge. Les lits sont de petits enfoncemens pratiqués dans les murs de chaque maison. Ils consistent en

deux ou trois planches posées sur des traverses, qui sont soutenues par de petites fourches. Ces planches sont quelquefois couvertes d'une natte de latanier, ou de côtes de balisier, avec un billot de bois pour chevet. Les maîtres un peu libéraux donnent à leurs nègres quelques grosses toiles, ou de vieilles étoffes pour se couvrir; mais c'est un surcroît de soin pour le commandeur, qui est obligé de les leur faire laver souvent. L'importance de les tenir propres l'oblige aussi de leur faire laver souvent leurs habits et de leur faire raser la tête. A l'égard des meubles, ils consistent en calebasses et en vaisselle de terre, avec des bancs, des tables, et quelques ustensiles de bois. Les plus riches ont un coffre ou deux pour y conserver leurs hardes.

On laisse ordinairement entre les cases un espace de quinze ou vingt pieds, pour remédier plus facilement aux incendies, qui ne sont que trop fréquens, et cet espace est fermé d'une palissade. Les uns y cultivent des herbes potagères, et d'autres y engraissent des porcs. Dans les habitations où les maîtres en nourrissent aussi, on oblige les Nègres de mettre les leurs dans le parc du maître, et de prendre soin des uns et des autres. Lorsqu'ils veulent vendre ce qui leur appartient, ils doivent offrir la préférence à leur maître; mais la loi l'oblige aussi de leur payer ce qu'il achète d'eux au prix courant du marché. Une ordonnance fort utile, mais dont on se plaint que l'exécution est négligée, est celle qui défend de rien acheter des Nègres, s'ils ne produisent

une permission de leurs maîtres. C'est un moyen sûr de prévenir les vols, ou d'arrêter du moins ceux qui ont la mauvaise foi d'en profiter; mais à Saint-Domingue comme en Europe, il se trouve des marchands sans religion et sans honneur, qui, prenant tout ce qu'on leur présente à bon marché, entretiennent les Nègres dans l'habitude du vol.

L'usage est de leur donner, à quelque distance de l'habitation, ou proche des bois, quelque portion de terre pour y cultiver leur tabac, leurs patates, leurs ignames, leurs choux caraïbes, et tout ce qu'ils peuvent tirer de ce fonds, avec la liberté de le vendre ou de l'employer à leur subsistance. On leur permet d'y travailler les jours de fêtes, après le service divin; et les autres jours pendant le temps qu'ils peuvent retrancher à celui qui leur est accordé pour leurs repas. Il se trouve des Nègres à qui ce travail vaut annuellement plus de cent écus. Lorsqu'ils sont voisins de quelque bourg, où ils peuvent porter leurs herbages et leurs fruits, ils croient leur sort très-heureux; ils vivent dans l'abondance, eux et leur famille, et leur attachement en augmente pour leur maître.

Les plus misérables ne veulent pas reconnaître qu'ils le soient. Le P. Labat donne un exemple fort remarquable de cette vanité. « J'avais, dit-il, un petit Nègre de quatorze à quinze ans, spirituel, sage, affectionné, mais d'une fierté que je n'ai jamais pu corriger. Une parole de mépris le désespérait. Je lui disais quelquefois, pour l'humilier, qu'il était

un pauvre Nègre qui n'avait pas d'esprit. Il était si piqué du mot de *pauvre*, qu'il en murmurait entre ses dents, lorsqu'il me croyait fâché; et s'il jugeait que je ne l'étais pas, il prenait la liberté de me dire qu'il n'y avait que des Blancs qui fussent pauvres, qu'on ne voyait point de Nègres qui demandassent l'aumône, et qu'ils avaient trop de cœur pour cela. Sa grande joie, comme celle des autres noirs de la même maison, était de venir m'avertir qu'il y avait quelque pauvre Français qui demandait la charité: cela est rare dans la colonie, mais il arrive quelquefois qu'un matelot, après avoir déserté, tombe malade, et qu'à la sortie de l'hôpital la force lui manque encore pour travailler. Dès qu'il en paraissait un, il y avait autant de gens pour me l'annoncer qu'il y avait de domestiques dans la maison, et surtout le petit Nègre, qui ne manquait point de me venir dire, d'un air content et empressé : « Mon père, il » y a à la porte un pauvre Blanc qui demande l'au- » mône ». Je feignais quelquefois de ne pas entendre, ou de ne vouloir rien donner, pour avoir le plaisir de le faire répéter. « Mais mon père, reprenait-il, » c'est un pauvre Blanc; si vous ne lui voulez rien » donner, je vais lui donner quelque chose du mien, » moi qui suis un pauvre Nègre : Dieu merci, on ne » voit point de Nègre qui demande l'aumône ». Quand je lui avais donné ce que je voulais envoyer au pauvre, il ne manquait pas de lui dire en le lui présentant : « Tenez, pauvre Blanc, voila ce que mon » maître vous envoie ; » et lorsqu'il croyait que je le

pouvais entendre, il le rappelait pour lui donner quelque chose du sien, afin d'avoir le plaisir de l'appeler encore pauvre Blanc ».

Il est rare que les esclaves Nègres soient chaussés, c'est-à-dire, qu'ils aient des bas et des souliers. A la réserve de ceux qui servent de laquais aux habitans de la première distinction, tous vont ordinairement nu-pieds. Leurs habits journaliers ne consistent qu'en des caleçons et une casaque; mais lorsqu'ils s'habillent aux jours de fêtes, les hommes ont une belle chemise, avec des caleçons étroits de toile blanche, sur lesquels ils portent une *candale*, d'une toile de couleur, ou d'une étoffe légère. Ce qu'on nomme *candale* est une espèce de jupe très-large, qui ne va pas jusqu'aux genoux, et dont le haut, plissé par une ceinture, a deux fentes sur les hanches, qui se ferment avec des rubans. Ils portent sur la chemise un petit pourpoint sans basques, qui laisse trois doigts de vide entre lui et la candale, pour faire bouffer plus librement la chemise. Ceux qui sont assez riches pour se procurer des boutons d'argent, ou garnis de quelques pierres de couleur, en mettent aux poignets et au col de leur chemise. La plupart n'y mettent que des rubans. Ils ont rarement des cravates et des justaucorps. Dans cette parure, lorsqu'ils ont la tête couverte d'un chapeau, on vante leur bonne mine, d'autant plus qu'ils sont ordinairement fort bien faits. Avant le mariage, ils portent deux pendans d'oreilles, comme les femmes; ensuite ils n'en portent plus qu'un seul. Les habitans

qui se donnent des laquais, leur font faire des candales et des pourpoints avec des galons, et de la couleur de leur livrée : ils leur font porter un turban au lieu de chapeau, des pendans d'oreilles, et un carcan d'argent avec leurs armes.

Les Négresses, dans leur habillement de cérémonie, portent ordinairement deux jupes. Celle de dessous est de couleur, et celle de dessus, presque toujours de toile blanche de coton ou de mousseline. Elles ont un corset blanc, à petites basques, ou de la couleur de leur jupe de dessous, avec une échelle de rubans; des pendans d'oreilles d'or ou d'argent, des bagues, des bracelets, et des colliers de petite rassade à plusieurs tours, ou de perles fausses, avec une croix d'or ou d'argent. Le col de leur chemise, les manches et les fausses-manches, sont garnies de dentelle, et leur coiffure est d'une toile très-blanche et très-fine, relevée aussi de quelques dentelles. Cependant on ne voit cet air de propreté qu'aux Nègres et aux Nègresses qui se mettent en état, par leur travail, d'acheter ces ornemens à leur frais; car, à l'exception des laquais et des femmes de chambre de cet ordre, il n'y a point de maîtres qui fasse l'inutile dépense de parer une troupe d'esclaves.

Les Européens se trompent lorsqu'ils s'imaginent qu'aux îles on fait consister la beauté des Nègres dans la difformité de leur visage, particulièrement dans de grosses lèvres, avec un nez écrasé. Si ce goût est celui de l'Europe, il règne si peu dans les

colonies, qu'on y veut au contraire des traits bien réguliers. Les Espagnols y apportent surtout une extrême attention, et ne regardent point à cinquante piastres de plus pour se procurer une belle Négresse. Avec la régularité des traits, on veut qu'elles aient la taille belle, la peau fine et d'un noir luisant. Jamais il n'y a de malpropreté à leur reprocher lorsqu'elles sont proches d'une rivière. Les Nègres du Sénégal, de Gambra, du Cap-Vert, d'Angola et de Congo, sont d'un plus beau noir que ceux de Mina, de Juida, d'Issini, d'Ardra, et des autres parties de la côte. Cependant leur teint change dès qu'ils sont malades, et devient alors couleur de bistre, ou même de cuivre.

Ils sont d'une patience admirable dans leurs maladies ; rarement on les entend crier ou se plaindre, au milieu des plus rudes opérations. Ce n'est pas insensibilité, car ils ont la chair très-délicate et le sentiment fort vif ; c'est un fonds de grandeur d'âme et d'intrépidité qui leur fait mépriser la douleur, les dangers, et la mort même. Le P. Labat rend témoignage qu'il en a vu rompre vifs, et tourmenter plusieurs, sans leur entendre jeter le moindre cri. « On en brûla un, dit-il, qui, loin d'en paraître ému, demanda un bout de tabac allumé lorsqu'il fut attaché au bûcher, et fumait encore tandis que ses jambes étaient crevées par la violence du feu. Un jour, ajoute le même voyageur, deux Nègres ayant été condamnés, l'un au gibet, et l'autre à recevoir le fouet de la main du bourreau, le confesseur se mé-

prit et confessa celui qui ne devait pas mourir. On ne reconnut l'erreur qu'au moment de l'exécution. On le fit descendre, l'autre fut confessé ; et quoiqu'il ne s'attendît qu'au fouet, il monta l'échelle avec autant d'indifférence que le premier en était descendu, comme si l'un ou l'autre sort ne l'eût pas touché ». C'est à ce mépris naturel de la mort qu'on attribue leur bravoure. On a déjà remarqué que ceux de Mina tombent souvent dans une mélancolie noire, qui les porte à s'ôter volontairement la vie. Ils se pendent ou se coupent la gorge au moindre sujet, le plus souvent pour faire peine à leurs maîtres, dans l'opinion qu'après leur mort ils retourneront dans leur pays. Un Anglais, établi dans l'île de Saint-Christophe, employa un stratagème fort heureux pour sauver les siens. Comme il les traitait avec la rigueur ordinaire à sa nation, ils se pendaient les uns après les autres, et cette fureur augmentait de jour en jour. Enfin il fut averti par un de ses engagés que tous ses Nègres avaient pris la résolution de s'enfuir dans un bois voisin, et de s'y pendre tous pour retourner ensemble dans leur patrie. Il conçut que les précautions et les châtimens ne pouvant différer que de quelques jours l'exécution de leur dessein, il fallait un remède qui eût quelque rapport à la maladie de leur imagination. Après avoir communiqué son projet à ses engagés, il leur fit charger sur des charrettes des chaudières à sucre, et tout l'attirail de sa fabrique, avec ordre de le suivre; et s'étant fait conduire dans le bois, lorsqu'on eut vu prendre

ce chemin à ses Nègres, il les y trouva qui disposaient leurs cordes pour se pendre. Il s'approcha d'eux, une corde à la main, et leur dit de ne rien craindre; qu'ayant appris le dessein où ils étaient de retourner en Afrique, il voulait les y accompagner, parce qu'il y avait acheté une grande habitation, où il était résolu d'établir une sucrerie, à laquelle ils seraient beaucoup plus propres que des Nègres qu'on n'avait jamais exercés à ce travail; mais qu'alors, ne craignant plus qu'ils pussent s'enfuir, il les ferait travailler jour et nuit, sans leur accorder le repos ordinaire du dimanche; que, par ses ordres, on avait déjà repris dans leur pays ceux qui s'étaient pendus les premiers, et qu'il les y faisait travailler les fers aux pieds. La vue des charrettes qui arrivèrent aussitôt, ayant confirmé cet étrange langage, les Nègres ne doutèrent plus des intentions de leur maître, surtout lorsque, les pressant de se pendre, il feignit d'attendre qu'ils eussent fini leur opération pour hâter la sienne, et partir avec eux. Il avait même choisi son arbre, et sa corde y était attachée. Alors ils tinrent entre eux un nouveau conseil. La misère de leurs compagnons, et la crainte d'être encore plus malheureux leur fit abandonner leur résolution. Ils vinrent se jeter aux pieds de leur maître pour le supplier de rappeler les autres, et lui promettre qu'aucun d'eux ne penserait plus à retourner dans leur pays. Il se fit presser long-temps; mais enfin, ses engagés et ses domestiques blancs s'étant jetés à genoux aussi pour lui demander la même grâce,

l'accommodement se fit, à condition que, s'il apprenait qu'un seul Nègre se fût pendu, il ferait pendre le lendemain tous les autres, pour aller travailler à la sucrerie de Guinée. Ils le promirent avec serment. Le serment des Nègres se fait en prenant un peu de terre, qu'ils se mettent sur la langue après avoir levé les yeux et les mains au ciel, et frappé leur poitrine. Cette cérémonie, qu'ils expliquent eux-mêmes, signifie qu'ils prient Dieu de les réduire en poussière comme la terre qu'ils ont sur la langue, s'ils manquent à leur promesse, ou s'ils altèrent la vérité. Un autre habitant s'avisa de faire couper la tête et les mains à tous les Nègres qui s'étaient pendus, et de les tenir enfermées sous la clef, dans une cage de fer suspendue dans sa cour. L'opinion des Nègres étant que leurs morts viennent prendre leurs corps pendant la nuit, et les emportent avec eux dans leur pays, il leur disait qu'ils étaient libres de se pendre lorsqu'il leur plairait; mais qu'il aurait le plaisir de les rendre pour toujours misérables, puisque, se trouvant sans tête et sans mains dans leur pays, ils seraient incapables de voir, d'entendre, de parler, de manger et de travailler. Ils rirent d'abord de cette idée, et rien ne pouvait leur persuader que les morts ne trouvassent pas bientôt le moyen de reprendre leurs têtes et leurs mains; mais lorsqu'ils les virent constamment dans le même lieu, ils jugèrent enfin que leur maître était plus puissant qu'ils ne se l'étaient imaginé, et la crainte du même malheur leur fit perdre l'envie de se pendre.

Le P. Labat, qu'on donne pour garant de ces deux faits, ajoute que, si ces remèdes paraissent bizarres, ils ne laissent pas d'être proportionnés à la portée de l'esprit des Nègres, et de convenir à leurs préventions; mais ils ne sont pas plus étranges que la disposition où le même voyageur les représente à l'égard du christianisme, qu'ils paraissent embrasser.

Il est vrai, dit-il, « qu'ils se convertissent aisément, lorsqu'ils sont hors de leur pays, et qu'ils persévèrent dans le christianisme, tant qu'ils le voient pratiquer, et qu'ils ne voient pas de sûreté à s'en écarter; mais il est vrai aussi que, dès que ces motifs ne les retiennent plus, ils ne songent pas plus aux promesses de leur baptême que si tout cela ne s'était passé qu'en songe. S'ils retournaient dans leur pays, ils se dépouilleraient aussi facilement du nom de Chrétien que de l'habit dont ils se trouveraient revêtus ».

CHAPITRE III.

La Martinique. La Guadeloupe. La Grenade. Sainte-Lucie.

La Martinique, que les sauvages nomment *Madanina*, est située à quatorze degrés trente minutes de latitude septentrionale. On lui donne seize lieues

de long, sur quarante-cinq de circonférence; mais ces lieues ont semblé si grandes à du Tertre, qu'il croit pouvoir en compter dix-huit de longueur, et cinquante de circuit, en y comprenant les caps, qui s'avancent, en quelques endroits, deux ou trois lieues dans la mer.

En général, le pays est assez uni, et l'on n'a pas besoin d'un travail pénible pour y rendre les chemins commodes.

Quoique, dès l'année 1650, la Basse-Terre ait eu presque partout des habitations, elles se rapportaient toutes à quatre quartiers principaux, nommés le *Prêcheur*, le fort *Saint-Pierre*, le *Carbet* et la *Case-Pilote*. Toute l'île est arrosée de plus de quarante rivières, quelques-unes assez long-temps navigables. Une fontaine, qui sort au pied d'une haute montagne, près du fort Saint-Pierre, coule perpétuellement, et donne une excellente eau.

Le quartier du Prêcheur, qui tire son nom d'une roche en mer, vers sa pointe, sur laquelle on en voit une seconde plus élevée, qui représente de loin la figure d'un prédicateur en chaire, forme une paroisse, nommée *Saint-Joseph*, administrée long-temps par le P. du Tertre. Ce quartier est le plus montagneux de l'île, à l'exception d'un fonds très-uni, qui contient de belles habitations. Le quartier du Carbet, nommé autrement *quartier de Monsieur*, parce que le général du Parquet y avait fait sa demeure, est borné aussi par des montagnes. Il y passe une fort belle rivière, qui, se divisant en deux bras,

forme une petite île où ce général avait sa maison, et qu'il donna aux Jésuites. La paroisse de ce quartier est dédiée à Saint-Jacques. Celle de la Case-Pilote, dédiée à la sainte Vierge, a, vis-à-vis de la rade, un fond très-uni. Entre la Case-Capot et la Case-Pilote, on trouve, sur le dos d'une montagne, une belle savane de deux lieues, où l'on nourrit quantité de bestiaux.

Le premier voyage du fameux missionnaire Labat fut à la Martinique.

Ce fut le 29 janvier 1694, qu'il y prit terre, après une navigation de soixante-trois jours. En approchant de la côte, il s'étonna qu'on eût pu choisir cette île, pour y faire un établissement. Elle ne lui parut qu'une affreuse montagne, entrecoupée de précipices, où l'on ne voit d'agréable que la verdure dont elle est revêtue de toutes parts. Le quartier vers lequel on s'avançait était celui qui s'appelle *Macouba*. On passe la pointe du Prêcheur, après laquelle on commence à découvrir les maisons, les moulins à sucre, et bientôt le fort Saint-Pierre, qui ne présente d'abord qu'une longue file de maisons, appliquées au pied de la montagne, parce qu'on ne distingue point encore la distance qui est entre la montagne et le rivage.

Les civilités que Labat reçut en arrivant lui auraient fait oublier tout d'un coup les fatigues et les dangers du voyage, s'il n'eût été menacé d'un autre péril, dans le couvent même de son ordre. Un religieux de cette maison était attaqué du mal

de Siam, et l'on s'y efforçait d'en arrêter la contagion. Cette maladie était venue à la Martinique, où elle faisait de grands ravages depuis sept ou huit ans; non de Siam, mais par un vaisseau qui en rapportait les débris des établissemens de Merguy et de Bancok, et qui avait touché au Brésil, où quelques gens de l'équipage l'avaient gagnée. Elle était d'autant plus terrible, qu'on n'en connaissait encore ni la nature, ni le remède. Les symptômes en étaient aussi variés que les tempéramens des malades. Ordinairement elle commençait par un grand mal de tête et de reins, suivi tantôt d'une grosse fièvre, tantôt d'une fièvre interne. Souvent il survenait un débordement de sang par tous les conduits du corps, et par les pores mêmes. Quelquefois on rendait des tas de vers de grandeurs et de couleurs différentes. A quelques-uns, il croissait sous les aisselles et aux aines des bubons pleins d'un sang caillé, noir et corrompu, ou remplis de vers. La mort arrivait le sixième ou septième jour. Quelquefois, sans autre pressentiment qu'un léger mal de tête, on tombait mort dans les rues, où l'on était à se promener pour prendre l'air; et ceux qui étaient si cruellement surpris avaient la chair noire et pourrie un quart-d'heure après. Les Anglais qu'on faisait prisonniers pendant la guerre prirent cette redoutable maladie, et la portèrent dans toutes les îles. Elle se communiqua de même chez les Espagnols et les Hollandais. Enfin il paraît qu'elle s'est affaiblie, puisqu'on a vu M. de La Condamine guéri, en 1735, dans l'espace de

vingt-quatre heures, et par des secours fort simples.

Labat, chassé de son couvent par la crainte, n'en eut que plus de loisir pour ses observations.

« Saint-Pierre, dit-il, peut être distingué en trois quartiers. Celui du milieu, qui se nomme proprement *Saint-Pierre*, commence au fort et à l'église paroissiale de même nom, desservie par les Jésuites, et va jusqu'à la montagne, qui est du côté de l'ouest, où l'on trouve une batterie à barbette de onze canons, nommée *la batterie de Saint-Nicolas*. Tout l'espace entre cette batterie et celle de Saint-Robert, qui est à l'extrémité du côté de l'ouest, forme le second quartier, qu'on a nommé *le Mouillage*, parce que c'est devant cette partie de la ville que tous les vaisseaux se tiennent à l'ancre : ils y sont plus à couvert que devant le fort. L'église des Jacobins, dédiée à Notre-Dame de bon Port, sert de paroisse pour ce quartier et pour les habitans des petites montagnes, qu'on appelle *mornes* aux îles françaises. Le troisième quartier, nommé *la Galère*, offre une longue rue qui borde la mer, depuis le fort jusqu'au pied d'une batterie fermée, qui est à l'embouchure de la rivière des Jésuites; aussi ce quartier est-il de leur paroisse ». A l'arrivée de Labat, on comptait, dans les deux paroisses qui forment ces trois quartiers, environ deux mille quatre cents communians, avec le même nombre de Nègres et d'enfans, en y comprenant les soldats et les flibustiers.

L'église paroissiale de Saint-Pierre est de maçon-

nerie, le portail en pierre de taille, ordre dorique, avec une attique en second ordre; mais on reproche des fautes considérables au dessin. Cet édifice a cent vingt pieds de long, trente-six de largeur; deux chapelles terminent la croisée; les autels, les bancs, la chaire évangélique, y sont de bon goût, et le service s'y fait avec décence. Les maisons de l'intendant et du gouverneur particulier, le palais de la justice, la prison, les fours et les magasins de munitions, le bureau du domaine, le monastère des Ursulines, une raffinerie considérable, et les principaux marchands, sont dans la paroisse de Saint-Pierre.

La cacaoyère du juge royal est environnée d'une double haie d'orangers, dont l'allée se termine à un petit morne, au sommet duquel on trouve une sorte de parapet. Il couvre une porte, qui est percée dans un petit pan de mur, appuyé d'un côté à la montagne, et portant de l'autre, sur un précipice très-roide et très-creux. Le chemin est taillé à mi-côte, dans la montagne, qui est singulièrement escarpée; il est encore fermé par deux autres portes semblables à la première. Sa largeur est de quinze à seize pieds. On donne à ce lieu le nom de *Réduit*, c'est là que, dans la crainte d'une irruption, les habitans du quartier peuvent mettre en sûreté leurs femmes, leurs enfans, leurs bestiaux et leurs meubles. Ils y font des cases couvertes de cannes. Ce chemin conduit dans une longue allée d'orangers, bordée, de part et d'autre, par les savanes et les sucreries

du juge. Plus loin, on entre dans le bois, qui dure plus de trois lieues. « A l'entrée, dit Labat, nous vîmes une croix plantée par un des premiers missionnaires de notre ordre, en vertu de laquelle les paroisses de la Cabesterre nous sont échues. Cabesterre et Basse-Terre sont des noms en usage dans les îles, et qui demandent d'être expliqués. On entend par le premier la partie d'une île qui regarde le levant, et qui est toujours rafraîchie par les vents alisés, qui courent depuis le nord jusqu'à l'est sud-est. La Basse-Terre est la partie opposée. Dans celle-ci, les vents alisés se font moins sentir : elle est par conséquent plus chaude ; mais en même temps la mer y est plus unie, plus tranquille, plus propre pour le mouillage et pour le chargement des vaisseaux. Ordinairement les côtes y sont aussi plus basses qu'aux Cabesterres, ou, pour la plupart, elles sont composées de hautes falaises, contre lesquelles la mer bat et se brise avec impétuosité, parce qu'elle y est sans cesse poussée par le vent ».

« Je ne pouvais assez admirer, continue Labat, la hauteur et la grosseur des arbres de ces forêts, surtout de ceux qu'on nomme *gommiers*. Nous vîmes, en passant au Morne-Rouge, l'habitation des religieux de la Charité, et celles de plusieurs particuliers. On y élève des bestiaux et des cacaoyers. Du morne de la Calebasse, où nous arrivâmes un peu avant midi, nous eûmes le plaisir de découvrir une grande partie de la Cabesterre, qui, de cette élévation, nous parut un pays uni, beaucoup plus

que celui que nous quittions, où l'on ne trouve que des montagnes. On a taillé dans ces mornes un chemin étroit, qui est, de ce côté-là, l'unique passage d'une partie de l'île à l'autre, et qu'on pourrait rendre impénétrable. Lorsque nous fûmes descendus au pied de ce morne, nous nous reposâmes près d'une petite fontaine, qui est à la gauche du chemin.

A trois quarts de lieue de la fontaine, on trouve une seconde croix, plantée par un autre dominicain, dans un petit terrain défriché, qui sert de cimetière pour les Nègres chrétiens du canton. Un peu plus loin, on descend par un chemin étroit et taillé dans la pente d'un morne, à la rivière de Falaise, après laquelle on entre dans une allée d'orangers, qui sert de clôture à la cacaoyère d'un habitant. Enfin l'on rencontre, presqu'à la sortie du bois, une troisième croix, nommée *croix de la basse Pointe*, parce qu'elle est à côté du chemin qui conduit au quartier et au bourg de ce nom. Plus loin, on passe la rivière Capot. Toutes les rivières de ce quartier ne sont que des torrens qui tombent des montagnes, et qui grossissent aux moindres pluies : elles n'ont ordinairement que deux ou trois pieds d'eau. Celle du Capot est une des plus grandes de l'île : sa largeur est ordinairement de neuf à dix toises ; sa profondeur, de deux ou trois pieds au milieu, et son eau très-claire ; mais de grosses masses de pierres, et quantité de cailloux dont elle est remplie rendent son passage dangereux, pour peu qu'elle s'enfle. De cette rivière à la paroisse de la grande Anse, on

ne compte qu'une petite lieue, par une savane qu'on traverse. Le chemin est agréable, bordé d'allées d'orangers, mais difficile par l'inégalité du terrain, où l'on ne fait que monter et descendre. De la grande Anse au fond Saint-Jacques, la distance est de deux lieues. On rencontre deux ou trois mornes très-hauts et très-roides, jusqu'à la rivière du Lorrain, qu'on ne passe point sans peine. On passe ensuite celle du Macé. Celle du Charpentier, qui la suit, n'est pas grande, mais elle est fort dangereuse, parce qu'elle coule sur un sable mouvant. Un morne fort haut, que les deux voyageurs montèrent pendant la pluie, leur fit faire plus d'une chute.

Au surplus, les paroisses de cette île, et celles de toutes les Antilles, possédées par les puissances catholiques, sont desservies par des moines, soit Cordeliers, soit Capucins ou autres, et l'étaient aussi par des Jésuites, lorsqu'il y en avait.

C'est le roi de France qui entretient les religieux-curés des îles du Vent, c'est-à-dire de toutes les îles françaises, à l'exception de Saint-Domingue. Leurs pensions se prennent sur le domaine royal. Toutes les cures anciennes ont douze mille livres de sucre brut; et les nouvelles, neuf mille livres.

A l'égard du casuel, il varie suivant la différence des lieux. D'ailleurs, il ne consiste que dans les droits de sépulture et de mariage, et dans la publication des bans pour les personnes libres. On n'exige rien des esclaves, ni de leurs maîtres pour eux. La levée des corps, que le curé doit prendre à leur maison,

est taxée, dans les paroisses du fort Saint-Pierre, du Mouillage et du Fort-Royal, à quinze livres; dans les autres, à six. On donne, dans les trois premières, neuf livres pour une grande messe, et dans le reste de l'île, quatre livres dix sous. Les messes basses, les publications de bans, les certificats de baptême, les mariages et les sépultures sont à vingt sous. A l'égard des autres fonctions, « on prend, dit Labat, ce que les fidèles présentent; mais on ne demande jamais rien ».

Le Fort-Royal est situé sur une hauteur, en forme de presqu'île, composée d'une roche tendre ou d'un tuf, qui se creuse assez facilement, quand on est un peu au-dessous de sa superficie. Ce terrain est élevé d'environ quinze à dix-huit toises au-dessus de la mer, qui l'environne de toutes parts, à l'exception d'une petite langue de terre qui le joint à l'île, et dont la largeur est de dix-huit à vingt toises. Ce fort fut attaqué, en 1674, par les Hollandais, sous les ordres de l'amiral Ruyter. La relation de cette attaque offre des singularités assez plaisantes pour qu'on se permette ici cette espèce de digression.

Les magasins étaient pleins d'eau-de-vie et de vin lorsque Ruyter fit descendre ses troupes sous la conduite du comte de Stirum. Ses soldats, n'y trouvant aucune résistance, se mirent à les piller, et burent avec si peu de modération, qu'ils n'étaient plus en état de se tenir sur leurs pieds lorsqu'il fallut marcher à l'assaut. Il se trouvait dans le carénage une flûte de vingt-deux pièces de canon, et

un vaisseau de roi de quarante-quatre, commandé par le marquis d'Amblimont, successeur du comte de Blénac, au gouvernement général des îles. Ces deux bâtimens firent un si terrible feu sur ces ivrognes, qui tombaient à chaque pas, qu'ils en tuèrent plus de neuf cents. Leur chef fut du nombre. Le feu des vaisseaux, secondé par celui des palissades, força l'officier, qui avait succédé au comte de Stirum, de faire battre la retraite : il fit un épaulement avec les tonneaux que ses gens avaient vidés, pour mettre à couvert un reste de vivans et de blessés, et leur donner le temps de revenir de l'ivresse. Ruyter, qui vint à terre le soir, après avoir passé tout le jour à canonner ce rocher, fut extrêmement surpris de voir plus de quinze cents Hollandais tués ou blessés. Il prit aussitôt la résolution d'abandonner une si funeste entreprise, et de faire embarquer le reste de son monde pendant la nuit.

Dans le même temps, le gouverneur de l'île assemblait son conseil, où l'on résolut d'abandonner le fort, après avoir fait enclouer le canon, parce que celui des ennemis ayant abattu la plus grande partie des retranchemens, il était à craindre qu'on ne pût résister à l'assaut, lorsque les Hollandais auraient achevé de cuver leur vin. Mais cette résolution ne put être exécutée avec tant de silence, qu'ils n'entendissent beaucoup de bruit dans le fort. Ils le prirent pour le prélude d'une sortie, dont Ruyter appréhenda les effets dans l'état où ses gens étaient encore. Une partie était déjà rembarquée.

L'épouvante se répandit parmi les autres. Ils se jetèrent avec tant de précipitation dans leurs chaloupes, qu'ils abandonnèrent leurs blessés, leurs attirails de guerre, et même une partie de leurs armes, tandis que les assiégés, alarmés aussi du bruit qu'ils entendaient, et le prenant pour la marche de l'ennemi qui s'avançait à l'assaut, ne se pressèrent pas moins de passer dans leurs canots. Enfin, cette mutuelle terreur ayant fait fuir les uns et les autres, il ne resta dans le fort qu'un Suisse, qui, s'étant enivré dès le soir, dormait tranquillement, et n'entendit rien de ce qui se passait autour de lui; de sorte qu'à son réveil il fut étonné de se voir tranquille possesseur de ce poste, sans amis comme sans ennemis. D'Amblimont, qui ne fut point averti de cette double retraite, recommença dès la pointe du jour à faire jouer son artillerie; mais ne voyant paraître personne au fort, et n'entendant plus rien dans le camp des ennemis, dont les roseaux lui cachaient la vue, il mit à terre un sergent et quelques soldats pour aller aux observations. Ce petit détachement ne trouva que des morts, des blessés, et quelques ivrognes qui dormaient encore dans les magasins; il en avertit le capitaine, qui fit reprendre aussitôt possession de la forteresse par tout ce qu'il avait de troupes à bord. Dès la même année, on commença des ouvrages dont une partie subsiste encore.

La garnison ordinaire est d'environ quatre cents hommes de la marine.

Les rues de la ville qu'on a bâtie depuis, près du Fort-Royal, sont tirées au cordeau, mais bordées de maisons fort inégales. En 1695, on en voyait plusieurs de maçonnerie qui semblaient menacer ruine, parce que tout le terrain que la ville occupe est un sable mouvant où, plus on creuse, moins on trouve de solidité. L'expérience a fait connaître que, pour y faire des édifices durables, il fallait mettre le mortier et les premières assises sur une sorte d'herbe assez semblable au chien-dent, dont ce terrain est couvert; et tous les habitans ont adopté cette méthode. Malheureusement, au lieu de la suivre pour bâtir l'église, on a fait un grillage qui a demandé des frais considérables, et qui n'a point empêché que les murs, travaillant beaucoup, ne soient surplombés et ouverts en plusieurs endroits. Cette église est longue d'environ cent trente pieds, sur trente de large, avec deux chapelles qui font la croisée. Les fenêtres font à peu près le même effet que le capuchon des religieux qui la desservent, c'est-à-dire, qu'elles sont formées par deux arcs de cercle qui forment un angle fort pointu. L'intérieur a peu d'ornemens; et, pour augmenter la difformité, on y a fait un portail de pierre grise, dont les joints, larges de plus d'un pouce, sont remplis d'un mortier fort blanc, qui est terminé en pointe comme le comble, sans amortissement et sans ordre.

La ville du Fort-Royal est non-seulement la résidence ordinaire du gouvernement général, mais le

siége du conseil supérieur. Il est composé du gouverneur-général, de l'intendant, du gouverneur particulier de l'île, de douze conseillers, d'un procureur-général et des lieutenans de roi, qui y ont droit de séance et voix délibérative. L'assemblée se tient de deux en deux mois, et juge en dernier ressort toutes les causes qui y sont portées directement, comme les appels des sentences du juge-royal et de ses lieutenans. Le gouverneur-général y préside; mais c'est l'intendant, et dans son absence, le plus ancien conseiller qui recueille les avis et qui prononce. Dans l'absence du gouverneur-général, l'intendant préside et prononce. Les charges de conseiller ne s'achètent point : elles ne doivent être données qu'au mérite, quoiqu'elles s'accordent souvent aux recommandations. C'est le secrétaire d'état au département de la marine qui expédie leurs brevets. Ils n'ont point de gages; tous leurs profits se réduisent à l'exemption du droit de capitation pour douze Nègres, avec quelques légers émolumens pour leurs vacations. Aussi ces places ne sont-elles recherchées que pour l'honneur. On assure qu'elles donnent la noblesse à ceux qui meurent dans l'exercice, ou qui obtiennent des brevets de conseiller honoraire, après les avoir possédées pendant vingt ans.

En revenant au fort Saint-Pierre, Labat vit de son canot une belle sucrerie dans un lieu appelé *la Pointe des Nègres*. Il vit ensuite le bourg et l'église de la Case-Pilote. Tout ce terrain est fort élevé, et coupé sans cesse par des mornes; la plu-

part des fonds qui les séparent sont en savanes, où l'on voit beaucoup de *canneficiers* (c'est le nom qu'on donne aux arbres qui portent la casse), marchandise autrefois fort recherchée; mais tous les habitans de la Basse-Terre ayant planté des canneficiers à l'envi, elle perdit sa valeur. On recueillait plus de casse aux îles françaises qu'on n'en pouvait consommer dans toute l'Europe. D'ailleurs elle n'est pas moins estimée que celle du Levant. Les canneficiers y sont naturels, c'est-à-dire, qu'ils n'y ont point été transportés. En 1705, lorsque Labat quitta tout-à-fait les îles, la casse n'y valait que sept livres dix sous le quintal; et comme elle occupe beaucoup de place dans le vaisseau, le partage entre les marchands et le propriétaire du navire est de moitié pour le fret. Pendant que les Juifs avaient la liberté d'être aux îles, ils faisaient confire quantité de siliques de casse pour l'Europe. Leur méthode était de les cueillir extrêmement tendres, et lorsqu'elles n'avaient encore que deux à trois pouces de longueur; de sorte qu'on mangeait la silique même avec tout ce qu'elle contenait. Cette confiture était agréable, et tenait le ventre libre. Les Juifs confisaient aussi les fleurs, et leur conservaient leur couleur naturelle sous le candi dont ils avaient l'art de les couvrir : elles produisent le même effet que les siliques. Mais depuis l'expulsion des Juifs, soit qu'ils aient emporté leur secret, ou qu'on n'ait pas pris la peine de l'employer, cette confiture a perdu sa réputation.

Le bourg de la Trinité, où Labat eut la curiosité de se rendre du Fond-Saint-Jacques, en est éloigné de deux grandes lieues. Le chemin est assez beau, à l'exception de deux mornes très-hauts et très-roides, qu'il faut traverser, d'une terre rouge et fort glissante à la moindre pluie ; sans compter la rivière de Sainte-Marie, qui, changeant de lit pour peu qu'elle soit enflée des eaux de la mer, est toujours fort dangereuse. Le port de la Trinité est un grand enfoncement qui forme une longue pointe, nommée *la Pointe de la Caravelle*, dont il est couvert du côté du sud-est. De l'autre, il est fermé par un morne assez haut, d'environ quatre cents pas de longueur, qui ne tient à la terre de l'île que par un isthme ou une langue de terre de trente-cinq à quarante toises de large. Le côté de l'est opposé au fond du golfe est fermé par une chaîne de rochers qui paraissent à fleur d'eau en mer basse, et sur lesquels Labat juge qu'on pourrait établir une batterie fermée. C'est une opinion fausse, dit-il, que celle de quelques philosophes qui n'admettent point de flux ni de reflux entre les deux tropiques, ou qui l'y croient du moins presque imperceptible. Le flux ordinaire, aux îles de la Martinique et de la Guadeloupe, monte à quinze ou dix-huit pouces, et dans les syzygies, c'est-à-dire, les nouvelles et les pleines lunes, il passe de beaucoup deux pieds. L'entrée du port est entre deux récifs et la pointe du morne. Cette pointe, qui est basse et naturellement arrondie, est défendue par quelques pièces de canon.

Le bourg n'était alors composé que de soixante ou quatre-vingts maisons, bâties sur une ligne courbe, qui suivait la figure du golfe ou du port. L'église, qui n'était que de bois et d'une grandeur médiocre, occupait le centre de l'enfoncement. Mais la Trinité s'est considérablement accrue depuis qu'on fabrique dans ce quartier beaucoup de sucre, de cacao, de coton, et d'autres marchandises qui attirent un grand nombre de vaisseaux, surtout de Nantes. Ils y trouvent un débit certain de celles qu'ils y apportent de l'Europe, parce que les habitans des quartiers voisins, qui sont fort peuplés, aiment mieux se fournir près d'eux qu'à la Basse-Terre. D'ailleurs les vaisseaux ont l'avantage d'y être en sûreté, pendant la saison des ouragans, dans un port très-sûr; et lorsqu'ils le quittent pour retourner en Europe, ils se trouvent au vent de toutes les îles, ce qui leur épargne plus de trois cents lieues qu'ils auraient à faire pour aller chercher le débarquement ordinaire de Saint-Domingue ou de Porto-Ricco.

La paroisse de la Trinité comprenait alors tout le reste de la Cabesterre, et s'étendait depuis la Rivière-Salée, qui la sépare de celle Sainte-Marie, jusqu'à la pointe des Salines, c'est-à-dire, l'espace de quinze lieues; mais la difficulté du service spirituel, dans une si grande distance, a fait établir depuis deux autres paroisses, l'une au Cul-de-sac Robert, et l'autre au Cul-de-sac Français.

A l'occasion des descentes que les habitations peu-

vent craindre en temps de guerre, Labat nous apprend de quelle manière on cache ce qu'on veut sauver : si ce sont des meubles ou des provisions qui puissent résister à l'humidité, comme de la vaisselle, des ferremens, des ustensiles de cuisine, des barils de viande, de vin ou d'eau-de-vie, on fait au bord de la mer une fosse de huit à dix pieds de profondeur, afin que les ennemis, sondant avec leurs épées, ne puissent rien sentir de plus dur que le sable ordinaire. Lorsqu'on a mis dans la fosse ce qu'on veut cacher, et qu'on l'a remplie du même sable, on jette à la mer ce qu'il y de surplus pour ne rien laisser d'élevé sur le terrain. On y jette de l'eau, qui le rend plus ferme, et l'on n'oublie point de s'aligner à deux ou trois arbres des environs, ou à quelque grosse roche, pour retrouver plus facilement le dépôt, à l'une ou l'autre de ces deux marques. Si les effets ne peuvent être transportés au bord de la mer, on fait des trous en terre dans un terrain sec. Ceux qui choisissent une savane lèvent adroitement la première couche de terre, comme on fait pour couper du gazon; et mettant des toiles autour du lieu qu'ils veulent creuser, ils y posent la terre qu'ils tirent du trou, afin qu'il ne s'en répande rien sur l'herbe voisine. Ils donnent au trou le moins d'ouverture qu'ils peuvent par le haut. Après y avoir mis leurs effets, ils le remplissent de terre qu'ils foulent soigneusement; ils y jettent de l'eau, ils mouillent l'herbe ou les cannes qu'ils ont levées : tout reprend sa place et son apparence na-

turelle; la terre qui reste est portée fort loin, et les environs, où l'herbe paraît foulée, sont arrosés plusieurs fois, afin qu'en se relevant elle reprenne bientôt sa verdure. A l'égard des toiles ou des étoffes de soie, des papiers et de tout ce qui craint l'humidité, on les met dans de grandes calebasses coupées vers le quart de leur longueur; on en couvre l'ouverture avec une autre calebasse, et ces deux pièces sont jointes ensemble avec une ficelle de pite. Cette espèce de boîte, qu'on appelle *coyembouc*, est une ancienne invention des sauvages. Lorsqu'elle est remplie et bien fermée, on l'élève entre les branches de châtaignier, ou des autres arbres à grandes feuilles, qui sont ordinairement couronnés de lianes. On fait passer par-dessus le coyembouc quelques lianes dont on tresse un peu les bouts, ce qui le cache si bien, qu'il est impossible de l'apercevoir; et les feuilles dont il est couvert empêchent la pluie d'y causer la moindre humidité. Mais il faut que cette opération se fasse sans la participation des Nègres, parce que l'ennemi ne manque point de mettre à la torture ceux qui tombent entre ses mains pour les forcer de découvrir le trésor de leurs maîtres.

Les voyageurs les plus modernes mettent la Guadeloupe à 16 degrés 20 minutes; mais on conçoit que dans une grande île ces mesures peuvent varier suivant la différence des lieux où elles se prennent. Ce qu'on représente ici comme une seule île en forme réellement deux, puisque la Guadeloupe est divisée en deux parties par un petit bras de mer qui

la traverse de l'est à l'ouest. Celle qu'on nomme *la Grande-Terre* était peu cultivée, lorsque Du Tertre était aux Antilles. Il en donne le plan sans en marquer plus particulièrement l'étendue; et se bornant à l'autre, qui s'appelle proprement *la Guadeloupe*, il commence par assurer que c'est la plus belle, la plus grande et la meilleure de toutes les îles françaises. Sa longueur, dit-il, depuis le Fort-Royal, qui est à la pointe du sud, jusqu'à la pointe septentrionale, qui est celle du petit Fort, est d'environ vingt lieues; et de cette pointe jusqu'au fort Sainte-Marie, qui est à la partie orientale de l'île, il y a treize ou quatorze lieues au plus, comme il y en a dix ou onze jusqu'au Fort-Royal : ce qui donne quarante-quatre ou quarante-cinq lieues de circonférence.

En 1656, toute la côte était découverte et cultivée, surtout depuis l'île aux Goyaves. Vers le vieux fort, et jusqu'à la grande rivière, on voyait huit ou dix lieues d'un très-beau pays rempli d'habitations.

A l'égard du cœur de l'île, c'est un composé de très-hautes montagnes, de rochers affreux et d'épouvantables précipices. Du Tertre en vit quelques-uns, et reconnut qu'un homme, criant de toute sa force, ne pouvait se faire entendre du fond à ceux qui prêtaient l'oreille sur les bords. Au centre, tirant un peu vers le sud, on trouve la célèbre montagne qu'on a nommée *la Soufrière*, dont le pied foule le sommet des autres, et qui s'élève à perte de vue

dans la moyenne région de l'air, avec une ouverture d'où sort continuellement une épaisse et noire fumée, entremêlée d'étincelles pendant la nuit.

Les deux Culs-de-Sacs sont, sans comparaison, la meilleure et la plus belle partie de l'île. Du Tertre les nomme deux mamelles, ou deux magasins dont les habitans tirent leur nourriture. Le plus grand se prend depuis la pointe du fort Saint-Pierre jusqu'à celle d'Antigo; son étendue est de huit ou dix lieues de long, et de cinq ou six de large. Le petit n'en a pas plus de quatre dans ces deux dimensions. Ils sont richement ornés, l'un et l'autre, de quantité de petites îles, de formes et de grandeurs différentes, éloignées entre elles de cent pas, de deux cents, de cinq et de six cents, toutes couvertes, jusqu'aux bords, d'arbres à feuilles de laurier et de la plus belle verdure, ce qui leur donne l'apparence d'autant de forêts flottantes. Ce qu'elles ont de plus remarquable, et que Du Tertre observa soigneusement, c'est qu'il n'y en a pas une qui n'ait son avantage particulier, par lequel on la distingue des autres et dont elle tire son nom. *L'île aux Frégates* sert de retraite à cette espèce d'oiseaux; une autre aux *grands-gosiers*, une autre aux *mouettes;* d'autres aux *anolis*, aux *lézards*, aux *soldats*, aux *crabes blancs*, aux *crabes violets*, etc. Du Tertre en nomma une *cancale*, parce que tous les arbres dont elle était bordée se trouvaient chargés de très-bonnes huîtres. Ce spectacle, qui lui parut merveilleux, est fort commun sur les côtes d'Afrique, et

l'explication qu'il lui donne était déjà fort connue. « Cela vient, dit-il, de ce que, les ondes venant frapper les branches des arbres, la semence des huîtres s'y attache et s'y forme sur les rochers; de sorte qu'à mesure qu'elles grossissent, leur poids fait baisser les branches jusque dans la mer, où elles sont rafraîchies deux fois le jour par la marée ».

La Guadeloupe a quelques fortifications. Elle souffrit beaucoup, en 1691 et en 1705, de l'invasion des Anglais qui incendièrent plusieurs cantons.

La terre y était autrefois meilleure qu'aujourd'hui, parce que les débordemens de la rivière y ont apporté beaucoup de sable; mais on ne laisse point d'y cultiver des cotonniers, du mil, des pois, des patates et du manioc, qui y croissent parfaitement.

A trois cents pas de l'église des Goyaves, vers l'est, on fit remarquer au P. Labat que l'eau de la mer bouillonne dans un espace de cinq ou six pas. Il prit un petit canot, pour observer s'il était vrai, comme on l'en assurait, que cette eau était si chaude, qu'on y pouvait faire cuire des œufs et du poisson. « Je m'éloignai, dit-il, d'environ trois toises du bord du rivage, et je m'arrêtai sur quatre pieds d'eau, dans un endroit où les bouillons ne me semblaient pas si fréquens que vers les bords. J'y trouvai l'eau si chaude, que je n'y pus tenir la main, et j'envoyai chercher des œufs, que j'y fis cuire en les tenant suspendus dans mon mouchoir. A terre, vis-à-vis des bouillons, la superficie du sable n'avait pas plus

de chaleur que dans les endroits plus éloignés; mais, ayant creusé avec la main, je ne fus pas peu surpris de sentir, à la profondeur de cinq ou six pouces, une augmentation considérable de chaleur; et plus je continuai de creuser, plus elle augmentait; de sorte qu'à la profondeur d'un pied, il me fut presque impossible d'y tenir la main. Je fis creuser un autre pied plus avant, avec une pelle; le sable brûlant se mit à fumer, comme la terre qui couvre le bois dont on fait le charbon; et cette fumée jetait une odeur insupportable de soufre ».

La chasse est abondante dans plusieurs quartiers. On y trouve quantité de ces sangliers qu'on nomme aux îles françaises *porcs-marrons*. Les perroquets, les perriques, les ramiers, les tourterelles, les grives, les ortolans, les oiseaux de mer et de rivière, y foisonnaient, et les îlots du grand Cul-de-Sac servent de retraite à quantité de tortues et de lamentins.

Dans une autre course, qui obligea Labat de repasser par les mêmes lieux, il alla jusqu'aux montagnes où la soufrière se fait distinguer par son volcan; et ce spectacle piqua sa curiosité. Il résolut de la satisfaire à toutes sortes de risques. « On ne rencontre, dit-il, sur toutes ces montagnes pelées, que des fougères et de misérables arbrisseaux chargés de mousse : ce qui vient du froid continuel qui y règne, des exhalaisons de la soufrière, et des cendres qu'elle vomit fort souvent. Comme l'air s'était purgé par une grande pluie qui était tombée la nuit

précédente, il se trouva clair et sans nuages. A mesure que nous avancions en montant, nous découvrions de nouveaux objets. On me fit apercevoir la Dominique, les Saints, la Grande-Terre, et Marie-Galande, comme si j'avais été dessus. Plus haut, je vis clairement la Martinique, Montferrat, Nièves et d'autres îles voisines. Le monde n'a pas de plus beau point de vue.

» Après une marche d'environ trois heures et demie, en tournant autour de la montagne que je voulais visiter, et montant toujours, nous nous trouvâmes parmi des pierres brûlées et dans des lieux couverts d'un demi-pied de cendres blanchâtres qui jetaient une forte odeur de soufre. Plus nous avancions, plus la cendre et son odeur augmentaient. Enfin nous arrivâmes sur la hauteur. C'est une vaste plate-forme, inégale, et couverte de monceaux de pierres brûlées de différentes grosseurs. La terre fumait de toutes parts, surtout dans les lieux où l'on voyait des fentes et des crevasses. Je ne jugeai point à propos de m'y promener; on me fit prendre à côté, pour gagner le pied d'une hauteur qu'on nomme *le Piton de la Soufrière :* c'est un amas de grosses pierres calcinées, qui peut avoir dix ou douze toises de hauteur, sur quatre fois autant de circonférence. J'y montai sans crainte, parce que je n'y voyais point de cendre ni de fumée, et je vis au-dessous de moi, du côté de l'est, la bouche de la fournaise. C'est une ouverture ovale, qui me parut large de dix-huit à vingt toises dans son plus grand

diamètre. Ses bords étaient couverts de grosses pierres, même de cendres et de monceaux de vrai soufre. L'éloignement où j'étais ne me permit pas d'en reconnaître la profondeur; et je ne pouvais sans imprudence m'en approcher davantage. D'ailleurs il s'en exhalait de temps en temps des tourbillons d'une fumée noire, épaisse, sulfurée, et mêlée d'étincelles de feu qui m'incommodaient beaucoup lorsque le vent les portait vers moi. Je vis à peu de distance, une autre bouche, plus petite que la première, et qui me parut comme une voûte ruinée: il en sortait aussi beaucoup de fumée et d'étincelles. Tous les environs de ces deux ouvertures n'offraient que des fentes et des crevasses qui rendaient une épaisse fumée, ce qui ne me laissa aucun doute que toute la montagne fût creuse comme une grande cave, pleine de soufre enflammé qui se consume peu à peu, et qui, faisant affaisser la voûte, y cause sans cesse de nouvelles ouvertures.

» Nous passâmes environ deux heures à nous reposer sur le Piton; nous y jouîmes de sa belle vue en dînant, et nous y plantâmes une perche d'environ douze pieds, que j'avais fait apporter exprès, avec une vieille toile, pour servir de pavillon. Ensuite il fallut descendre par le même chemin qui nous avait servi à monter. On peut croire qu'il ne s'y en trouve point de battus. Peu de voyageurs se laissent tenter par une curiosité aussi dangereuse que la mienne. Je ne laissai point de m'approcher, autant qu'il me fut possible, de la grande bouche, dont l'accès m'a-

vait paru moins difficile que celui de la petite; et j'y fis jeter de grosses pierres par le plus robuste de mes compagnons; mais je ne vis point augmenter, comme on me l'avait annoncé, la fumée ni les étincelles. La terre retentissait sous nos pieds, et lorsqu'on la frappait d'un bâton, comme si nous eussions été sur le pont d'un vaisseau. Si l'on remuait une grosse pierre, la fumée sortait aussitôt. Toutes les pierres de la montagne sont légères et sentent beaucoup le soufre. J'en fis prendre quelques-unes au sommet. Quoiqu'on fût alors dans la plus grande chaleur du jour, l'air était très-frais sur le Piton, et je doute qu'on y pût résister pendant la nuit. Les Nègres, qui vont prendre du soufre, pour le vendre après l'avoir bien purifié, se sont fait une route que nous n'avions pu trouver d'abord, mais que nous cherchâmes plus heureusement à notre retour, et que nous suivîmes. Elle était plus aisée que la nôtre, mais plus longue. Deux cents pas au-dessous de la grande bouche, nous trouvâmes trois petites mares d'eau chaude, éloignées de quatre à cinq pas l'une de l'autre. La plus grande, dont le diamètre est à peu près d'une toise, est remplie d'une eau fort brune qui a l'odeur de celle où les serruriers et les forgerons éteignent le fer. La seconde, qui est blanchâtre, a le goût de l'alun. La troisième est bleue, elle a le goût du vitriol; et l'on y trouve, dit-on, d'assez gros morceaux de ce minéral; mais n'ayant point d'instrumens ni de perche pour chercher au fond, nous ne découvrîmes rien, et je ne pus même

mesurer la profondeur des mares qui excédait la longueur de nos bâtons.

» Nous vîmes ensuite quantité de petites sources d'eau, qui forment, en s'unissant, des rivières ou de gros torrens. Un de ces rapides amas d'eau a reçu le nom de *Rivière blanche*, parce que les cendres et le soufre qui s'y mêlent lui donnent souvent cette couleur. Elle se jette dans la rivière de Saint-Louis, et n'aide pas à la rendre poissonneuse. A mesure qu'on s'éloigne de ces terres brûlées, en descendant la montagne, le pays devient plus beau : on revoit de l'herbe, des arbres chargés de verdure, des terres bien cultivées; et l'on se croit passé dans un nouveau monde, en sortant d'une affreuse montagne toute couverte de pierres calcinées, de cendre et de soufre. Mes souliers s'en étaient ressentis, et j'eus besoin de quelques jours de repos ».

Labat visita ce qu'on nomme *les abîmes*. Ce sont de grands enfoncemens que la mer fait dans les terres, où les vaisseaux peuvent se retirer pendant la saison des ouragans, ou pour se mettre à couvert de l'ennemi. L'eau y est profonde; et si les terres voisines étaient défrichées, on y pourrait faire un excellent fort qui ne demanderait qu'une redoute pour le défendre.

On ne peut douter que, depuis le voyage du P. Labat, la colonie française de la Guadeloupe n'ait reçu beaucoup d'accroissement par la culture des terres et la multiplication des habitans.

Labat place la Grenade à 12 degrés et un quart

de latitude nord : « C'est, dit-il, de toutes celles que les Français possèdent, la plus proche du continent de l'Amérique, dont elle n'est éloignée que d'environ trente lieues. Elle est à soixante-dix de la Martinique; et de sa pointe nord-est à la pointe est de la Barbade, on en compte environ quarante-cinq. Sa longueur, nord et sud, est de neuf à dix lieues; et sa plus grande largeur d'environ cinq lieues, et sa circonférence de vingt à vingt-deux. Sa grande baie, ou, suivant le langage des îles françaises, son grand cul-de-sac, qui renferme son port et son carénage, est à l'ouest, et sa profondeur formée par deux grandes pointes qui s'avancent fort loin en mer, donnent à l'île la forme d'un croissant, mais irrégulier, parce que la pointe du nord est beaucoup plus épaisse que celle du sud. La véritable entrée du port est à l'ouest-sud-ouest ».

La Grenade, raconte Labat, avait toujours été habitée par les seuls Caraïbes, que sa fertilité et l'abondance de la chasse et de la pêche y attiraient plus que dans les autres îles, lorsqu'en 1650 elle fut achetée des sauvages par du Parquet, alors propriétaire de la Martinique. Il y établit d'abord une colonie de deux cents hommes; et le premier établissement que du Tertre vit en 1656 se fit entre l'étang et le port, aux environs d'une maison de charpente que du Parquet avait fait apporter en fagots de la Martinique : c'est ce que du Tertre nomme un fort, parce qu'il était revêtu d'une enceinte de palissades, avec des embrasures pour deux pièces de canon et

quatre pierriers. On l'avait cru suffisant pour contenir les sauvages. En effet, quoiqu'ils se fussent bientôt repentis de leur traité, ils n'osèrent attaquer cette misérable forteresse; mais s'étant répandus dans tous les bois, ils y tuèrent tous les Français qui s'éloignaient à la chasse. Du Parquet, informé de cette perfidie, fit passer dans l'île trois cents hommes bien armés, qui en détruisirent un grand nombre, et forcèrent le reste à la fuite. On rapporte qu'une troupe de ces barbares ayant été poussée par les Français sur une roche fort escarpée, aima mieux se précipiter de cette hauteur, que de prendre le parti de la soumission, et que ce lieu en a pris le nom de *Morne des Sauteurs*, qu'il conserve encore.

Quelques divisions qui s'élevèrent ensuite dans la colonie, retardèrent encore ses progrès : mais la prudence de Valminier, un de ses gouverneurs, ayant calmé tous les troubles, elle s'accrut beaucoup dans l'espace de quelques années. Outre la fertilité du pays et l'abondance des vivres, le tabac qu'on y avait commencé à cultiver était si parfait, qu'il se vendait toujours le double ou le triple de celui des autres îles. Enfin Labat semble persuadé que la Grenade serait devenue la plus riche des colonies françaises, si le gouvernement de Valminier eût duré plus long-temps. Du Parquet la vendit, en 1657, au comte de Cerillac, pour la somme de quatre-vingt mille livres; et ce nouveau maître en fit prendre possession par un officier d'un caractère si dur, que la plupart des colons, révoltés contre sa tyrannie,

abandonnèrent leurs établissemens pour se retirer à la Martinique. Cette désertion n'ayant fait qu'aigrir sa mauvaise humeur, il poussa si loin la violence et la brutalité, que ceux qui restaient dans l'île se saisirent de lui, lui firent son procès dans les formes, et le condamnèrent au gibet. Cependant, comme il leur représenta qu'il était d'une naissance noble, ils consentirent à lui couper la tête ; mais l'adresse manquant au bourreau pour entreprendre cette exécution, ils le firent passer par les armes. On n'attribue ce coupable excès qu'au peuple. Les honnêtes gens de l'île étaient passés à la Martinique, et l'on assure même que les officiers, n'ayant pu s'opposer aux emportemens de la populace, s'étaient éloignés du fort. De toute la cour de justice, qui fit le procès au malheureux gouverneur, il ne s'en était trouvé qu'un, nommé *Archangeli*, et vraisemblablement italien, qui sût écrire. Celui qui fit les informations était un maréchal-ferrant, dont Labat vit la marque, qui se conservait encore dans le registre du greffe de la Grenade : c'était un fer à cheval autour duquel Archangeli, qui faisait l'office de greffier, avait écrit : *Marque de M. de la Brie, conseiller rapporteur.* La cour, informée de cet attentat, envoya un vaisseau de guerre, avec quelques troupes, pour en prendre connaissance. Un commissaire, qui les accompagnait, fit des informations : mais, lorsqu'on eut reconnu que les auteurs du crime n'étaient que des misérables, dont la plupart s'étaient déjà mis à couvert par la fuite, les recherches ne

furent pas poussées plus loin, et personne ne fut puni. Archangeli même, qui passait pour le chef du tumulte, en fut quitte pour être chassé de l'île, d'où il se retira dans celle de Marie-Galande; et s'y trouvant encore en 1692, pendant l'irruption des Anglais, non-seulement il embrassa leur parti, mais il leur découvrit le lieu où le gouverneur s'était retiré avec les principaux habitans. Le major Holms, qui commandait les Anglais, n'avait point ignoré ce qui s'était passé à la Grenade : il ne vit cette nouvelle trahison qu'avec horreur; et sur-le-champ il fit pendre le perfide à la porte de l'église, avec ses deux fils.

La Grenade a été cédée aux Anglais par le traité de 1763.

Sainte-Lucie, située par les 13 degrés 40 minutes, à sept lieues de la Martinique et de Saint-Vincent, et vingt-quatre de la Barbade, n'a pas moins de vingt-deux milles de long sur onze de large. Elle est montagneuse en divers endroits; mais sa plus grande partie est une fort bonne terre, arrosée de plusieurs rivières et d'autres eaux. Ayant si peu de largeur, et ses montagnes n'étant pas assez hautes pour arrêter les vents de l'est, qui ne cessent guère d'y souffler, la chaleur n'y est presque jamais excessive. Elle est remplie de grands arbres, la plupart d'un bois propre aux édifices. Ses baies et ses ports sont vantés pour le mouillage des vaisseaux. Celui qu'on nomme le *petit Carénage*, où les Anglais ont tenté de se fortifier, en 1722, passe pour le plus commode de

toutes les Antilles, et tire ce nom de la facilité que les vaisseaux trouvent à s'y caréner.

Il paraît qu'avant l'an 1637 ou 38, ni les Français ni les Anglais n'avaient songé à s'établir dans l'île de Sainte-Lucie. Ils y allaient librement les uns et les autres comme dans une île qui était encore sans maître, pour y faire des canots, et pour y prendre des tortues pendant la ponte, sans qu'ils y eussent encore le moindre établissement. En 1639, un navire anglais ayant mouillé sous la Dominique avec pavillon français, attira par cette feinte plusieurs Caraïbes, qui ne firent pas difficulté d'y entrer et d'y porter des rafraîchissemens. Ils étaient accoutumés à rendre ce service aux Français, avec lesquels ils vivaient alors en paix; mais les Anglais ayant tenté de les enlever, ils trouvèrent le moyen de se jeter dans les flots et de se sauver, à l'exception de deux que les Anglais mirent dans les fers, et qu'ils vendirent ensuite pour l'esclavage. Les Caraïbes, irrités de cette perfidie, s'assemblèrent en grand nombre, surprirent et massacrèrent quantité d'Anglais à la Barbade, et dans d'autres îles où ils commençaient à s'établir; et s'étant séparés après leur expédition, ceux de Saint-Vincent passèrent dans leur retour à Sainte-Lucie, où ils trouvèrent quelques Anglais occupés à la pêche, qu'ils massacrèrent aussi. On lit dans le P. du Tertre, « que ces Anglais étaient à Sainte-Lucie depuis dix-huit mois, et que leur nation fut si consternée de leur tragique aventure, qu'elle ne pensa plus à se rétablir dans la

même île. C'est la première trace d'une colonie commencée à Sainte-Lucie, mais abandonnée presque aussitôt, sans que dans la suite, pendant plus de vingt ans, les Anglais aient fait la moindre tentative pour y retourner ».

Après leur destruction ou leur retraite, du Parquet, gouverneur de la Martinique, connaissant l'importance de l'île de Sainte-Lucie pour la sûreté de la sienne, en prit possession comme d'une terre inhabitée. Il n'y mit d'abord que quarante hommes, sous la conduite de Rousselan, officier de valeur et d'expérience, qui avait épousé une femme caraïbe. Cette espèce de lien le faisait aimer des sauvages; mais du Parquet, qui connaissait l'inconstance de ces barbares, n'en prit pas moins les précautions nécessaires pour mettre sa colonie à couvert de leurs insultes. Il fit construire une maison forte, environnées d'une double palissade avec un fossé, et munie de toutes sortes d'armes. Aux environs de cette forteresse, qui était voisine du petit Cul-de-Sac et de la rivière du Carénage, on commença un grand défriché, où l'on cultiva diverses sortes de grains, et du tabac, qui crût en perfection. Rousselan gouverna jusqu'en 1654, qu'il mourut, également regretté des Français et des sauvages. Dans un si long intervalle, les Anglais ne marquèrent aucune prétention sur l'île de Sainte-Lucie, soit par des oppositions ouvertes, soit par de simples réclamations. *La Rivière* fut nommé pour succéder au gouvernement. C'était un homme riche qui voulut former à

ses propres frais une habitation particulière. Un excès de confiance pour les sauvages lui fit négliger sa sûreté. Il laissa les troupes dans la forteresse pour aller s'établir assez loin. Les sauvages le surprirent dans sa maison et l'y massacrèrent.

Hacquet, qui lui succéda, fut tué par les mêmes sauvages en 1656. Il eut pour successeur un Parisien, nommé *le Brun*, fort brave, et d'une naissance sans reproche; mais qui s'étant engagé pour les îles, avait porté la livrée du général. Cette tache le rendit odieux aux soldats. Ils se révoltèrent jusqu'à vouloir le tuer; et l'ayant forcé de se cacher dans les bois, ils se saisirent d'une barque dans laquelle ils passèrent chez les Espagnols. Du Parquet n'espéra point de guérir l'aversion des troupes pour un homme qu'elles méprisaient. Il envoya pour commander à Sainte-Lucie un autre officier, nommé *du Coutis*, avec quarante hommes, tant habitans que soldats. Du Coutis fut rappelé quelques mois après; et le chevalier d'Aigremont, d'un mérite aussi distingué que sa naissance, fut nommé gouverneur à la fin de 1637.

A peine eut-il pris possession de son emploi, qu'il fut attaqué par les Anglais. Il les força de se rembarquer, avec perte de leur artillerie et de leurs munitions. Ensuite il continua de gouverner paisiblement sa colonie, qui fit de nouveaux progrès jusqu'à sa mort. Les Caraïbes, avec lesquels il vivait trop familièrement, l'assassinèrent deux ans après d'un coup de couteau dans la poitrine. Son succes-

seur fut Vanderoque, oncle et tuteur des enfans de du Parquet, qui était mort l'année précédente.

Mais ce qui mit le sceau au droit de la France, fut un traité conclu en 1660 avec les Caraïbes. La guerre qui se faisait vivement contre ces barbares, finit alors par une réconciliation générale. L'acte porte pour date le 31 de mars. Il a toujours subsisté depuis. Les Anglais y furent compris; et les droits des deux nations européennes, sur les îles qu'elles possédaient, acquirent, par le consentement des sauvages, une authenticité qui leur avait manqué jusqu'alors. Une des stipulations du traité fut que les Caraïbes habiteraient seuls Saint-Vincent et la Dominique, sous la protection de la France.

La décadence de la Compagnie française entraîna celle de l'établissement de Sainte-Lucie pendant la guerre de 1673 et des années suivantes; cependant la France, dans le cours même de cette guerre, et pendant près de vingt ans, demeura tranquille maîtresse de l'île. En 1686, le chevalier Temple y fit une descente, la pilla, chassa une partie des habitans, et commit en pleine paix toutes les hostilités que la guerre seule autorise. Mais l'invasion du chevalier Temple ne fut suivie, de leur part, d'aucun établissement dans Sainte-Lucie. En France, on n'eut pas plutôt reçu cette nouvelle, que la cour en fit porter des plaintes à celle d'Angleterre; et bientôt après on nomma de part et d'autre des commissaires pour finir le différend. Ils signèrent un traité qui assurait en termes généraux leurs possessions ac-

tuelles aux deux puissances. La guerre vint embraser aussitôt une grande partie de l'Europe, mais sans troubler la paix de Sainte-Lucie. L'île continua d'être habitée par des Français, et les Anglais ne firent aucun mouvement pour s'y établir.

CHAPITRE IV.

Commerce des Iles françaises.

Le soin qu'on prendra pour les îles des autres nations, de joindre à chaque article un état de leur commerce, ne laisse à recueillir ici qu'un petit nombre d'observations sur celui des îles françaises.

Les marchandises qu'on en a tirées jusqu'à présent se sont réduites au sucre blanc et brut, à l'indigo, au rocou, au cacao, au coton, au tabac, à la casse ou *canifice*, au gingembre, à l'écaille de tortues, aux cuirs verts et aux confitures. Depuis quelques années on y a joint le café. Nos voyageurs, plus mystérieux que les Anglais, n'entrent point comme eux dans l'évaluation des profits.

Entre les marchandises qui se transportent aux îles, ils nous assurent que tout ce qui se consomme à table est surtout d'un débit surprenant. Sous ce nom, ils comprennent le bœuf et le lard, les farines, toutes sortes de poissons salés, les jambons, les langues de bœuf et de cochon, les saucissons de France

et d'Italie, toutes sortes de fromages, tant français qu'étrangers; les fruits secs de toute espèce, l'huile d'olive et l'huile à brûler, le beurre, la cire, la chandelle, les vins français et étrangers, les eaux-de-vie, les liqueurs, et généralement tout ce qui flatte le goût, et qui peut servir à la bonne chère; enfin les remèdes et les drogues.

Labat observe que le bœuf salé d'Irlande est le plus estimé, parce qu'il est toujours le meilleur, le plus gras, le plus désossé, et le moins sujet à certaines fraudes. Les meilleurs lards, comme les meilleures farines, viennent de La Rochelle, et les meilleurs ferremens de Dieppe. La poudre, qu'on appelle mal à propos de *Cherbourg*, puisqu'on n'y en a jamais fait, passe aux îles pour la meilleure; et pendant long-temps les boucaniers n'en ont pas employé d'autres. Ce sont aussi les Normands qui portent aux îles des toiles et des dentelles de toute espèce, des chapeaux, des ouvrages d'ivoire, des draps, et toutes les nouvelles modes de Paris. Les meilleurs vins français y viennent de Bordeaux et des environs. On sait que tous les vins qu'on charge à Bordeaux ne sont pas des vins de Grave, et que la plus grande partie sort des *Palus*, c'est-à-dire, de ces endroits bas et gras, qui donnent des vins épais et durs, recherchés ordinairement des peuples du nord; mais ces vins grossiers s'épurent en passant la mer, et deviennent infiniment meilleurs que dans le pays de leur origine. On a peine à croire ce que Labat raconte, sur le témoignage des fermiers du domaine,

de la consommation de vin qui se fait aux îles. Ceux de Bordeaux, de Cahors et des provinces voisines ne sont pas les seuls qu'on y reçoit volontiers. On y en porte de Languedoc, de Provence, d'Italie, d'Espagne, de Madère, de Canarie et de Portugal. Il s'y boit des vins du Rhin, de Nècre et de Moselle. Ceux de Bourgogne et de Champagne y vont en bouteilles. A l'égard des eaux-de-vie et de toutes sortes de liqueurs, tant de France que des pays étrangers, la consommation en est réellement incroyable. Tout le monde en boit. Le prix n'arrête personne. Il suffit qu'une liqueur soit bonne pour trouver un débit prompt et toujours avantageux. Les eaux-de-vie qu'on préfère sont celles de Nantes, de Coignac, d'Andaye, d'Orléans et de La Rochelle. Le Languedoc et la Provence envoient des vins de liqueurs, de la cire en cierges et en bougies, des fruits secs, de l'huile d'olive, du savon, des câpres, des olives, des pistaches du Levant, des fromages de Roquefort, de Parmesan et d'Auvergne, avec une infinité d'autres denrées. Tout est enlevé, et les magasins les mieux fournis sont vidés en un instant.

Ce qui sert à l'entretien des habitans pour la fourniture de leurs habitations n'est pas d'un débit plus lent ni moins lucratif : telles sont particulièrement les chaudières de cuivre et de fer, tous les instrumens et les équipages des moulins, des sucreries, des raffineries, des distillatoires, et les outils pour toutes sortes de métiers. Tout ce qui regarde la parure ou le plaisir ne saurait venir en trop grande

quantité, ni être trop bien choisi, trop à la mode, trop riche ou trop cher. Les toiles et les mousselines, les pierres précieuses, les perruques, les castors, les bas de soie et de laine, les souliers, les bottines, les draps, les étoffes de soie, d'or et d'argent, les galons d'or, les cannes, les tabatières et toutes les espèces de bijoux, les dentelles les plus fines, les coiffures des femmes, de quelque prix qu'elles soient, la vaisselle d'argent, les montres, les pierreries; en un mot, tout ce qui peut servir au faste des deux sexes, soit pour leur personne ou pour l'ameublement des maisons, ne demeure jamais aux marchands. Les femmes surtout ne refusent rien à leur vanité, et l'on n'a point d'embarras à craindre pour le payement de ce qu'elles destinent à leur propre usage. Trouvent-elles leurs maris un peu difficiles? Labat vante le talent qu'elles ont pour les réduire; et celles qui en ont moins, savent en perfection, dit-il, « faire du sucre, de l'indigo ou du cacao *de lune*, et le donner aux marchands qui leur gardent religieusement le secret ». On appelle aux îles, sucre ou indigo de lune, celui qu'on fait enlever la nuit par des esclaves affidés, et qu'on vend pour payer ce qu'on achète sans la participation des maris ou des pères, auxquels il est inouï qu'on dise jamais le véritable prix des choses.

Les livres ont été long-temps la seule marchandise dont on ne fit pas grand commerce aux îles françaises : Labat donne carrière sur cet article, à l'enjouement naturel de sa plume, et nous en pren-

drons occasion de donner un exemple de son style. « Autrefois, dit-il, nos créoles recherchaient les armes avec plus d'empressement que les livres. Un bon fusil, une paire de bons pistolets, un coutelas de la trempe d'un bon maître, c'était ce qu'ils cherchaient à se procurer. Les choses sont à présent changées. Quoiqu'ils n'aient pas dégénéré de la bravoure de leurs ancêtres, ils se font honneur du savoir; ils lisent tous, ou veulent passer pour avoir lu; ils jugent des sermons et des plaidoyers; quelques-uns font des harangues. La plupart des conseillers ont étudié en droit, et se sont fait recevoir avocats au parlement de Paris. La Martinique a même un docteur en droit. Les femmes se mêlent aussi de science; elles lisent de gros livres. J'en connais une qui explique Nostradamus. On n'a pas manqué d'ériger plusieurs siéges de justice, tous bien garnis de procureurs, de notaires et de sergens. Les chirurgiens, qui jouaient autrefois les trois grands rôles de la médecine, sont à présent renfermés dans les bornes de leur profession; il y a des médecins et des apothicaires, quantité d'arpenteurs, d'ingénieurs, de botanistes, d'astronomes, et jusqu'à des astrologues. Il leur faut des livres, à ces gens-là; car leur folie étant de passer pour fort éclairés, quoique la plupart n'y entendent rien, ils ont besoin que leur réputation soit soutenue par des cabinets de livres qui pourront, avec le temps, se changer en bibliothèques. Je suis persuadé qu'un libraire bien assorti ferait fortune à la Martinique, surtout s'il était homme d'esprit, et qu'avec les li-

vres, sa boutique fût garnie de toutes les espèces de papier, d'écritoires à la mode, de cire d'Espagne, de cachets riches et bien gravés, de lunettes, de télescopes, etc.; il pourrait s'attendre que sa boutique, grande, propre, fraîche, serait toujours remplie de gens oisifs qui ne manquent point dans l'île, et le rendez-vous des nouvellistes. Je vais plus loin: l'état des choses m'y fait désirer un imprimeur. Car tant de gens qui lisent, liront-ils toute leur vie sans écrire? N'auront-ils pas la démangeaison de devenir auteurs? On a déjà vu un créole de la Martinique, docteur en droit, et conseiller du conseil supérieur de cette île, donner des romans espagnols de sa composition; et peu s'en est fallu qu'il n'ait entrepris une histoire générale de Saint-Domingue, sur les mémoires qu'un missionnaire avait dressés. D'ailleurs il est poète, riche, et sans goût pour les affaires. Il écrira sans doute, et sera bien aise de faire imprimer ses ouvrages sous ses yeux. D'autres voudront l'imiter. Il me semble voir déjà sortir une foule d'auteurs de nos chaudières à sucre. Ajoutons qu'on fait à présent des procès par écrit, et que par conséquent il faut des *factum*. Quelle grâce auraient des *factum* écrits à la main? Combien de fautes et de ratures! Quelle dépense pour en donner à tous les juges et au public? Enfin il aborde aux îles un grand nombre de vaisseaux, et souvent plus que dans les meilleurs ports du royaume; il est important d'instruire le public, par des affiches, de l'arrivée de chaque bâtiment et de sa charge, de son départ, et du lieu où

il doit faire voile. Tout cela s'imprimerait, comme dans les grands ports de France, et serait d'une extrême commodité pour les négocians. Je le répète, une imprimerie est nécessaire aux îles françaises, et ferait la fortune du fondateur ».

Quoique toutes les marchandises qu'on a nommées, suffisent pour faire le fonds d'un très-grand commerce, quelques voyageurs jugent qu'il pourrait être augmenté, et des lumières qu'on nous donne là-dessus ne sont pas moins curieuses en elles-mêmes que par d'autres connaissances qui servent à les expliquer. « Si le café, dit Labat, a réussi dans toutes nos îles, pourquoi n'essaierait-on pas d'y cultiver du thé, du séné, de la rhubarbe, du poivre, des épiceries fines, c'est-à-dire de la cannelle, du girofle et de la muscade ? Pourquoi n'y tenterait-on pas aussi l'établissement de plusieurs manufactures, également avantageuses et faciles ? »

A l'égard du thé, le même écrivain prétend avoir vérifié qu'il croît naturellement aux îles, et que toutes les terres lui sont propres. Il en a vu quantité à la Basse-Terre et au Cul-de-Sac de la Martinique. On le nomme, dit-il, *thé sauvage*, parce qu'il vient sans culture, ce qui peut diminuer quelque chose de sa vertu; mais, pour ne laisser aucun doute aux curieux, il en donne la description, qui ne doit pas être détachée de cet article. C'est un arbrisseau de quatre à cinq pieds de hauteur, soutenu par une maîtresse racine, assez grosse pour l'arbrisseau qu'elle soutient, accompagnée de plusieurs pe-

tites qui s'étendent, et de quantité de chevelures. Le tronc n'a guère plus d'un pouce et demi de diamètre. Il pousse une multitude de branches, droites, déliées, souples, et qui ont, aussi-bien que le tronc, un peu de moelle. L'écorce des branches est verte et mince; celle du tronc est épaisse et plus pâle. Toutes les branches et les rameaux qui en sortent sont extrêmement chargés de petites feuilles, fermes, dentelées, environ deux fois plus longues que larges, d'un beau vert, bien nourries, succulentes, et presque sans queue. La fleur est un calice composé de dix feuilles, dont les cinq extérieures sont vertes, et posées de manière qu'elles soutiennent les intérieures dans le point de leur séparation. Celles-ci sont blanches, délicates, refendues jusqu'au milieu de leur hauteur. Elles renferment quatre étamines, dont le chapiteau est semé d'une poussière jaune ou dorée, au milieu desquelles est un pistil qui a son sommet chargé de petites graines presque impalpables, comme une poussière blanche. C'est de la base de ce pistil que sort le fruit : il est oblong et composé de deux lobes, dont chacun porte une rainure. Il s'ouvre de lui-même dans sa maturité, et se trouve plein de très-petites semences ou graines rondes, grises; assez fermes, qui, étant semées, lèvent facilement, et produisent l'arbrisseau dont les feuilles et les fleurs sont ce qu'on recherche, et dont l'infusion dans l'eau chaude fait la boisson ordinaire des Chinois.

Ces feuilles, exposées au soleil, se sèchent et se

roulent d'elles-mêmes; propriété, suivant le P. Labat, qui n'est pas particulière au thé, comme on se l'est persuadé, puisqu'elle s'observe dans toutes sortes de feuilles longues et délicates. Le thé américain a naturellement, comme celui de la Chine, une odeur de violette. Elle est à la vérité moins forte, mais ce défaut peut venir de plusieurs causes, telles que d'avoir été cueilli avant ou trop long-temps après sa maturité; de n'avoir pas bien pris la saison et la température d'air convenables; de l'avoir trop exposé au soleil, dont la chaleur peut faire évaporer son odeur, comme il arrive aux fleurs des orangers et des citronniers, aux roses, aux jasmins et aux tubéreuses, qui ne rendent presque point d'odeur au soleil, au lieu que la nuit, le soir et le matin, elles embaument l'air.

La ressemblance de ce thé avec celui de la Chine est si parfaite, qu'en liqueur on ne peut les distinguer. Labat, pour augmenter la difficulté, mettait celui de la Martinique dans une boîte qui avait contenu de l'iris, et qui pouvait augmenter l'odeur de violette. « Mais qui sait, dit-il, si les Chinois, ou ceux qui débitent leur thé en Europe, n'aident point, par quelque artifice, à lui donner cette odeur? » Les officiers d'un vaisseau français qui venait des grandes Indes firent présent à l'intendant de la Martinique d'un peu de graine chinoise; elle fut semée dans le jardin de l'intendance, leva facilement, et produisit des arbrisseaux bien chargés de fleurs, de feuilles et de graines, dont il ne sera jamais diffi-

cile de multiplier assez l'espèce, pour fournir de thé toute l'Europe et l'Amérique. Si l'on objecte que la graine chinoise s'est peut-être abâtardie aux îles, comme il arrive au blé, aux pois, etc., qu'on transporte d'une partie du monde à l'autre; on répond qu'à la vérité toutes les graines de l'Europe ne prospèrent point d'abord aux îles; mais le peu même qu'elles produisent, étant mis en terre, ne multiplie pas moins pour la grosseur que pour l'abondance et la bonté.

Le café a été cultivé à la Martinique un peu plus tard qu'à Cayenne. Il y est provenu d'un ou deux pieds d'arbre qu'on y avait portés du Jardin-Royal de Paris, et qui étaient venus de ceux dont les Hollandais avaient fait présent à Louis XIV. Un capitaine des troupes de l'île s'empressa de les cultiver dans son jardin, au quartier de Sainte-Marie, et dès l'année 1726 on en voyait un fort grand nombre dans l'île. Ces arbres y portent deux fois l'année, et comme, dans tous les pays situés au nord de la ligne, la récolte d'hiver s'y fait au mois de mai, et celle d'été au mois de novembre. Labat donne de fort bons conseils pour la rendre plus abondante.

Il est persuadé que le poivre, et même les épiceries fines, peuvent être cultivés avec le même succès dans toutes les îles françaises. Il donne son expérience en preuve pour le poivre. A l'égard de la muscade, il raconte qu'un des Hollandais fugitifs du Brésil, qui furent reçus à la Martinique, y apporta un muscadier qu'il mit en terre dans son habi-

tation ; que cet arbre y fit de grands progrès, et qu'il aurait infailliblement rapporté du fruit qui aurait servi à multiplier l'espèce, si d'autres Hollandais, jaloux d'un trésor pour lequel leur nation a fait tant de dépenses et soutenu tant de guerres, ne l'eussent arraché pendant la nuit, et brulé. « Serait-il impossible, ajoute l'auteur, de se procurer, dans les îles où naissent le girofle et la muscade, quelques pieds de ces précieux arbres, de les cultiver pendant quelque temps dans l'île Bourbon, d'en étudier la culture, et d'en transporter l'espèce aux Antilles, où il serait aisé de trouver un terrain qui leur convînt, soit par sa nature, soit par son exposition ? »

La description que les Portugais ont donnée du cannelier de l'île de Ceylan ne laisse aucun doute au même voyageur, que ce qu'on nomme aux îles *bois d'Inde*, ou *cannelle bâtarde*, ne soit absolument le même arbre. C'est la même feuille, la même odeur et le même fruit. « Si les bois d'Inde de nos îles sont beaucoup plus grands et plus gros que les canneliers de Ceylan, il n'en faut pas chercher d'autre raison que leur extrême vieillesse. L'écorce en est aussi plus épaisse ; et son odeur, comme son goût, tire sur le girofle. De là vient qu'en Italie, où l'on en fait passer une quantité considérable pour la réduire en poudre, on la nomme *canella garofenata*, c'est-à-dire cannelle giroflée. Peut-être ne trouverait-on pas ce goût de girofle trop fort dans les écorces de nos bois d'Inde, si l'on ne dépouillait que les plus

jeunes, et si l'on n'employait que la seconde écorce, c'est-à-dire l'écorce intérieure, qui est toujours plus fine, plus délicate, et d'une odeur plus douce ».

On sait que les Portugais ont un grand nombre de canneliers au Brésil, soit qu'ils en aient apporté l'espèce avec eux, lorsqu'ils furent obligés d'abandonner l'île de Ceylan, soit qu'ils l'aient fait venir depuis, soit qu'ils l'aient tirée de la côte de Malabar, qui en est remplie, ou de la Chine, ou de la Cochinchine, ou des îles de Timor et de Mindanao; car cet arbre se trouve dans une infinité de pays. « Il est constant, dit Labat, que les canneliers viennent parfaitement au Brésil, que les Portugais en font usage, et qu'ils s'en trouvent fort bien. Quand il ne serait pas aussi parfait que celui de Ceylan, est-il plus raisonnable de le négliger aux îles françaises qu'il ne le serait en Champagne d'arracher toutes les vignes qui ne produisent pas le plus excellent vin, et d'aimer mieux boire de l'eau que de cultiver les vignes médiocres? Que nos insulaires cultivent les bois d'Inde qui croissent naturellement chez eux; qu'ils aient soin de les abattre lorsqu'ils deviennent trop gros, qu'ils les dépouillent de trois en trois ans, et qu'ils ne prennent que la seconde écorce, ils rendront un service considérable à leur nation, en lui fournissant à bon marché ce que les étrangers lui vendent si cher; et l'avantage ne sera pas moins grand pour eux-mêmes, par le revenu qu'ils se feront d'une marchandise qui leur coûtera peu de travail et de frais ».

Ce qu'on a déjà dit du canneficier, ou de l'arbre qui porte la casse, a dû faire sentir l'inutilité de faire venir du Levant, à grand prix, une drogue qu'on peut tirer de nos îles en troc de marchandises; commerce qui doit toujours passer pour le plus avantageux, surtout lorsque la casse des îles est reconnue pour la meilleure, et qu'on peut l'avoir toujours plus récente.

Outre le canneficier, qui est un très-gros arbre, les îles ont un arbrisseau qu'on nomme *cassier*, quoique fort improprement; car il ne porte aucune sorte de casse. D'ailleurs il est faible, ne croît point à plus de deux ou trois pieds de hauteur, et ne donne pas d'autre fruit que de très-petites siliques qui renferment sa graine; il n'a de bon que ses feuilles, qui sont si semblables à celles du séné, qu'il est impossible de les distinguer de celui qu'on apporte du Levant, avec cet avantage qu'elles en ont toute la vertu dans un degré supérieur. Les plus sages habitans des îles n'en emploient pas d'autre, et le prennent seulement en dose moins forte: pourquoi l'usage n'en passe-t-il point en France?

Quand on n'emploierait l'écorce des paletuviers, ou mangles d'eau salée, qu'à tanner les cuirs, ce serait encore l'objet d'un fort bon commerce; elle pourrait être substituée, dans toute l'Italie, à certains glands, qu'on appelle *valonea*, et qu'on va prendre sur les côtes de la Dalmatie, aux îles de l'Archipel et dans les échelles du Levant, pour tanner les cuirs.

Il paraît que les oliviers viendraient en perfection aux îles françaises, qu'ils rapporteraient plutôt et plus abondamment qu'en Europe, et qu'ils n'y seraient pas sujets à la gelée, qui les fait mourir; loin d'empêcher les bestiaux de paître dans les savanes, ils leur donneraient de l'ombre. Les oliviers sauvages y croissent parfaitement dans les bois et sans aucune culture : doutera-t-on du même succès pour les oliviers francs, s'ils étaient cultivés ? On a même l'exemple de quelques essais qui ont réussi. Il n'y a que l'indolence des habitans qui les prive d'un bien si précieux. « Craignent-ils, demande Labat, que l'huile qu'ils feraient chez eux ne nuise aux provinces méridionales de France ? Mais tout le monde sait que la Provence et le Languedoc n'ont jamais été capables de fournir celle qui est nécessaire pour tout le royaume, et que les marchands sont obligés d'aller prendre des huiles d'Espagne, de Portugal, de la côte de Gênes, du royaume de Naples et de Sicile, et de plusieurs endroits du Levant, pour fournir aux besoins du royaume ».

Un particulier avait entrepris d'établir une verrerie à la Martinique, lorsque son dessein fut interrompu par la guerre de 1683 : il est surprenant qu'on n'y soit pas revenu depuis. Le succès n'en est pas incertain, puisqu'on a dans l'île tout ce qui convient à cette manufacture. Il s'y trouve des fougères de toute espèce; les cailloux blancs sont en abondance dans les rivières, et le centre de l'île est rempli de bois. Si l'on ne peut espérer de débouchés

en France, où les verreries sont déjà nombreuses, on ne laisserait pas de tirer un profit considérable de la consommation de l'île même, et plus encore de celle de ses voisins de la Terre-Ferme, où toutes les marchandises de verre seraient bien vendues.

Il se trouve aux îles françaises quantité de gommes de différentes espèces. Labat s'étonne que deux naturalistes, tels que Surian et le P. Plumier, que la cour à long-temps entretenus pour les observations de cette nature, aient négligé cet article. « Jusqu'à présent, personne, dit-il, n'a pensé à recueillir ce présent du ciel, ni tenté d'en faire le moindre commerce. Est-ce ignorance ou paresse? »

La soufrière de la Guadeloupe offre de l'alun et du soufre en abondance : quoique ces deux marchandises ne soient pas fort précieuses, elles sont d'usage, et l'on en consomme beaucoup. On voit à Civitta-Vecchia quantité de barques de Provence et de Languedoc qui vont charger de l'alun, qu'on fait à deux ou trois lieues de cette ville, et d'autres qui vont prendre le soufre qu'on y apporte de divers endroits des terres de l'Église et de Toscane. Pourquoi tirer d'une région étrangère ce qu'on trouve chez soi?

Les Espagnols, les Italiens, les Turcs et tous les Asiatiques, aussi-bien que les peuples du Nord, font une prodigieuse consommation de safran; ils en mêlent à tout ce qu'ils mangent, dans l'opinion que rien n'est meilleur pour la poitrine. Labat entreprit, sur cette observation, d'introduire la culture de

cette plante dans les îles françaises, où l'on ne peut douter qu'elle ne vînt heureusement, et qu'elle ne rapportât bien plus qu'en Europe; il s'instruisit, dans le Comtat d'Avignon, du terrain et de l'exposition qui lui conviennent, du temps de mettre les ognons en terre et de les lever, de leur maturité, en un mot, de tout ce qu'il crut nécessaire à son dessein. Il acheta un quintal entier de ces ognons, qu'il fit charger pour les îles; et n'épargnant pas plus la dépense que les soins, il engagea un jeune homme du Comtat, qui en entendait parfaitement la culture, à faire avec lui le voyage d'Amérique; mais, des raisons étrangères à ce projet s'étant opposées à leur départ, l'entreprise demeura suspendue, et les ognons furent négligés. Cependant Labat insiste sur l'avantage qui reviendrait aux habitans des îles de cultiver une plante qui ne demande ni frais, ni travail, et qui, pouvant leur donner annuellement deux bonnes récoltes, tandis qu'en Europe on se croit heureux d'en obtenir une médiocre, serait bientôt d'une abondance qui ferait le fonds d'un très-grand commerce.

On avait entrepris à la Martinique d'élever des vers à soie. Un Provençal, commis de la Compagnie de 1664, avait commencé à faire de la soie sur son habitation, dans le quartier de Sainte-Marie de la Cabesterre; et ses essais eurent tant de succès, qu'en ayant envoyé quelques écheveaux à la cour, Louis XIV, pour exciter l'émulation, le gratifia d'une pension de cinq cents écus; mais cette manu-

facture n'en fut pas moins abandonnée, sous prétexte que les fourmis et les ravets détruisaient les vers, les cocons et les œufs; comme s'il avait été impossible, ajoute Labat, de préserver les vers à soie du ravage de ces insectes. Il reste encore dans l'île un très-grand nombre de mûriers blancs qui semblent inviter à reprendre un si riche commerce; avec cet avantage, qu'étant sans cesse chargés de feuilles, on peut faire éclore les œufs aussitôt qu'ils sont pondus, et se procurer ainsi une continuelle récolte.

Le coton des îles surpasse en beauté, en longueur, en finesse et en blancheur, celui du Levant; l'arbrisseau qui le porte se cultive si facilement, que, si ce commerce était encouragé, les îles françaises pourraient fournir plus de coton que le royaume et les états voisins n'en peuvent consommer. Pourquoi donc recourir à la Turquie? « Il suffirait, dit Labat, pour encourager l'industrie et le travail, de défendre en France l'entrée du coton étranger; il en reviendrait bientôt un extrême avantage à la nation; mais, dans les îles mêmes, on pourrait porter plus loin celui qu'on y tire du coton; les habitans n'auraient qu'à le faire mettre en œuvre chez eux; ils ont des métiers pour faire des hamacs, ils pourraient en avoir pour faire des toiles: les couleurs ne leur manquent point pour les teindre. Ce travail occuperait quantité de femmes oisives, et les Nègres ou trop jeunes ou trop vieux pour le travail. Si quelque raison empêchait de faire des toiles fines, on établi-

rait des manufactures de grosse cotonine, semblable à celle qui sert dans la Méditerranée pour les voiles des vaisseaux et des galères. On emploierait le coton des îles au lieu de celui du Levant, et ces toiles en seraient moins chères; d'un autre côté, les femmes et les filles créoles font à l'aiguille des bas de coton d'une beauté surprenante; et ceux de coton blanc, qu'on fait teindre en écarlate, font honte à la soie; mais ce travail est si long, qu'il rend l'ouvrage très-cher. Ne peut-on pas l'abréger et en diminuer le prix en introduisant aux îles l'usage des métiers, dont on tire tant d'avantage en Europe? » Labat se plaint que, jusqu'à son temps, le coton des îles n'ait été employé que pour garnir des robes de chambre, ou pour faire des oreillers, et qu'il n'ait pas même été permis d'en faire entrer dans les ports du royaume, parce qu'on pouvait les mêler avec le castor dans la fabrique des chapeaux? « Quel en serait le danger? dit-il; et qu'importe au bien public qu'une Compagnie particulière en reçût un peu de préjudice? Mais on pourrait du moins le filer pour en faire des bas, des gants, des chaussons et d'autres hardes, qui seraient également chaudes et légères ».

La laine des moutons n'est pas moins négligée dans les îles : on y laisse le soin de les tondre aux épines des buissons, où les toisons de ces animaux s'attachent. Quoiqu'elles ne soient pas comparables à celles d'Espagne, elles auraient leur utilité pour ceux qui prendraient la peine de les employer. Mais si l'on voulait d'excellentes laines, il n'y a point de

pays dont les pâturages soient meilleurs pour les moutons ; la difficulté ne serait que d'y porter des brebis de race d'Espagne : en dix ans, on n'aurait que des troupeaux espagnols, dont les laines fortes et douces fourniraient les manufactures du pays et celles de France. Avec quelque soin que les Espagnols s'efforcent d'empêcher la sortie de leurs moutons, l'argent fait ouvrir toutes les portes. Leur attention d'ailleurs ne se soutient pas toujours, puisque les vaisseaux qui trafiquent en Espagne en apportent tous les jours des brebis et des moutons; enfin toutes les observations font connaître qu'il n'y a pas de terrain plus semblable à celui d'Espagne que celui des îles françaises, ni par conséquent plus plus propre à produire de belles laines.

Les chèvres y sont en abondance, leur poil est très-beau ; et tandis qu'on en va chercher fort loin pour faire diverses sortes d'étoffes, non-seulement on laisse perdre le bien qu'on a sous ses mains, mais on ne pense pas même à le ramasser. Les peaux de chèvre, de bouc et de chevreau, pourraient être passées dans le pays, ou du moins envoyées vertes en France; cependant elles sont négligées. « J'ai vu, dit Labat, dédaigner jusqu'aux peaux de bœuf, dans les îles du Vent; tandis qu'à Saint-Domingue, les boucaniers ne tuaient des bœufs sauvages que pour en avoir les cuirs. A la vérité, depuis que les îles du Vent ont des boucheries réglées, on n'y laisse pas perdre les grands cuirs; mais, si l'on fait attention au profit qu'on peut tirer des peaux, des laines

et des poils, on regrettera celui dont on s'est privé ».

Les îles de Sainte-Croix, de Saint-Martin et de Saint-Barthélemi, la Grande-Terre de la Guadeloupe, les montagnes de la Martinique et la Grenade, sont remplies de bois précieux qu'on laisse dans l'oubli, ou qu'on brûle imprudemment, sans considérer qu'un grand nombre de ces arbres en planches ou en billots seraient vendus fort cher en Europe. On va chercher l'ébène bien loin, et toutes ces îles en sont remplies ; le bois du Brésil, le brésillet, le bois jaune, et quantité d'autres également propres aux teintures se trouvent dans tous les lieux qu'on vient de nommer.

La *pouzzolane* est fort commune à la Guadeloupe, sous le nom de *ciment rouge*. Il s'en trouve aussi à la Martinique, surtout au fort Saint-Pierre, et dans tous les mornes de la Basse-Terre, qui sont voisins de la mer. Cependant les Français vont la chercher tous les jours en Italie, et l'achètent fort cher. On propose, pour n'en pas manquer en France, d'ordonner que tous les capitaines des vaisseaux qui vont aux îles jettent leur lest à la mer, et se lestent à leur retour de pouzzolane. Les habitans sur les terres desquels ce sable se trouve tireront quelque profit d'une peine fort légère, qui sera de le transporter jusqu'au rivage ; et les marchands ne pourront trouver que de l'avantage à vendre une matière qui leur aura tenu lieu d'une autre, sur laquelle ils n'avaient à faire aucun gain.

Enfin, si l'on doit des louanges au ministère pour

avoir envoyé dans le Nouveau-Monde, en différens temps, des gens éclairés, les uns pour dessiner les plantes, d'autres pour en faire l'anatomie, d'autres pour les observations astronomiques, et pour vérifier la figure de la terre; on peut souhaiter que le roi et ses ministres fassent le même honneur au commerce, c'est-à-dire, qu'ils envoient aux îles quelques personnes sages, habiles et dévouées au bien de leur nation, pour examiner soigneusement tout ce que le pays a d'utile, et pour faire des expériences qui ne laissent aucun doute. Ce serait au prince à trouver ensuite les moyens d'encourager ses sujets au travail par des faveurs et des récompenses. Si l'on objecte que le projet de n'employer dans une nation que ce qui est de son crû tend à la ruine du commerce avec les étrangers, et par conséquent à celle d'une partie de la navigation, Labat répond hardiment que le grand Colbert, à qui cette objection n'était pas inconnue, n'a pas laissé d'établir en France des manufactures de glaces, sans s'embarrasser du tort qu'elles pouvaient faire au commerce de la France avec les Vénitiens; qu'on n'a pas eu plus de ménagement pour les Hollandais lorsqu'on a permis aux Dieppois de pêcher et saler le hareng, au lieu de s'en fournir en Hollande; ni pour les Florentins et les Génois, lorsqu'on a fondé des fabriques de draps d'or et de soie; ni pour les ouvriers de Nuremberg et d'autres villes d'Allemagne, lorsqu'on a renoncé à leur secours pour les ouvrages de clincaillerie, etc.

A toutes ces observations dont l'importance se fait sentir, on croit devoir joindre quelques détails sur la principale branche du commerce des îles, qui est la culture des cannes et la fabrique du sucre, pour faire juger de la richesse de leurs habitans, ou du moins de celles qui peuvent se promettre avec du travail et de l'insdustrie. On remet à l'article de l'*Histoire naturelle* tout ce qui regarde la nature même de ces plantes, pour ne s'attacher ici qu'à la partie économique, c'est-à-dire, à tout ce qui est nécessaire pour la formation et le gouvernement de ce qu'on nomme *une habitation*.

Une terre de trois mille pas de hauteur sur mille de large suffit pour former une très-belle habitation. Labat recueille ici toutes les lumières qu'il avait tirées d'une longue expérience, pour la représenter telle qu'il souhaiterait, dit-il, de pouvoir la composer pour lui-même. En supposant qu'il eût le choix du terrain, il voudrait une rivière qui le séparât de son voisin, et même, s'il était possible, une de chaque côté. Il laisserait en savane toute la largeur du terrain, depuis le bord de la mer jusqu'à la hauteur de trois cents pas. Si le terrain était dans une cabesterre, où les vents d'est, qui règnent sans cesse, brûlent les savanes, il laisserait au bord de la mer une forte lisière de grands arbres, de quarante à cinquante pas de large, pour couvrir la savane et servir de retraite aux bestiaux pendant la grande chaleur. Si cette commodité ne s'y trouvait point, parce que le terrain serait déjà défriché, il y planterait des poiriers,

seuls arbres qui croissent au vent et qui lui résistent. Outre l'avantage qu'ils apportent en couvrant la savane et les bestiaux, ils sont excellens pour une infinité d'ouvrages, et viennent fort vite. On doit les planter avec symétrie, pour en faire un ornement, parce qu'il n'en coûte pas plus qu'à les planter sans ordre.

Si le terrain a quelque élévation vers le milieu de sa largeur, un peu au-dessous des trois cents pas qu'on laisse pour la savane, c'est ce lieu qu'il faut choisir pour y bâtir la maison du maître. Elle doit être tournée de manière que la face regarde la mer, ou du moins l'abord principal, et que les vents ordinaires n'y entrent que de biais, sans quoi ils sont insupportables, en battant à plomb dans les fenêtres qu'ils obligent de tenir toujours fermées. On y remédiait néanmoins, du temps de Labat, par des châssis de toile claire; car l'usage des vitres n'était pas encore introduit aux îles en 1705. Mais il n'en était pas moins incommode d'être enfermé dans une maison et privé de la fraîcheur d'un air bien ménagé. Lorsque les forêts étaient en plus grand nombre dans les îles, toutes les maisons étaient de bois, et, suivant l'opinion commune, plus saines que les édifices de maçonnerie; mais la rareté du bois a fait changer de principes : en commençant à bâtir en pierre, on n'a pas manqué de raisons pour s'en trouver mieux. Ces édifices sont plus sûrs, durent beaucoup plus longtemps, demandent moins de réparations et sont moins sujets au feu : les ouragans n'y peuvent causer autant

de dommage. Enfin l'épaisseur des murs est plus capable de résister, non-seulement à la violence du jour et du soir, mais encore au froid piquant qui se fait sentir vers la fin de la nuit. A la vérité, les tremblemens de terre y sont plus à craindre que dans les bâtimens de charpente; mais ils sont rares aux îles.

La maison doit être accompagnée d'un jardin, d'offices, de magasins, d'une purgerie et d'une étuve. Le moulin et la sucrerie en doivent être à quelque distance, sans être trop éloignés, afin que le maître puisse voir aisément ce qui s'y passe sans être incommodé du bruit qui s'y fait. Les cases des Nègres doivent toujours être sous le vent de la maison et des autres édifices, par précaution contre les accidens du feu. Quoique ces cases soient de matériaux fort vils, on ne doit pas négliger de les bâtir avec ordre, à quelque distance entre elles, séparées par une ou deux rues, dans un lieu sec et découvert, avec un soin extrême d'y faire régner la propreté. Le parc où l'on renferme les bestiaux pendant la nuit doit être à côté. Tous les Nègres, s'en trouvant ainsi responsables, ont intérêt qu'on n'en vole aucun pendant la nuit. Les meilleures haies pour la clôture des champs à cannes, des jardins, des parcs et des autres lieux dont on veut fermer l'entrée, sont les orangers communs ou de la Chine; à leur défaut, on y emploie le bois immortel. La raison qui doit faire souhaiter une rivière à côté du terrain plutôt qu'au milieu, c'est que ses ravages y sont moins dangereux lorsqu'elle vient à se déborder. Mais quelle que soit sa

situation, il faut tirer un canal pour faire un moulin à eau dans le lieu le plus commode, soit par sa situation, soit pour la maison du maître. On doit prendre soin aussi de ménager l'eau pour la faire passer de là près des autres édifices, et des cases des Nègres, où elle est d'un usage infini.

Tous les bâtimens, les jardins, les parcs et les dépendances peuvent occuper un espace de trois cents pas en carré, qui, étant pris au milieu de tout le terrain, laissera pour les cannes l'espace des deux côtés et au-dessus du moulin. Ainsi les plus éloignés ne le seraient que d'environ quatre cents pas; ce qui deviendrait d'une extrême commodité pour les charrois et pour le chemin des Nègres au travail. Le terrain des cannes sera de trois cents pas de large, de chaque côté de l'établissement, et de trois cents en hauteur, ce qui produira vingt-un carrés de cent pas; et si l'on en met quatre cents de haut au-dessus de l'établissement, sur toute la largeur du terrain qui est mille pas, on aura quarante autres carrés de cent pas; ce qui fera cinquante-un carrés de cent pas chacun, qui suffiront pour donner annuellement plus de sept mille formes de sucre, en prenant les cannes, les unes après les autres, à l'âge de quinze à seize mois.

Outre le manioc et les patates qu'on plante dans les allées qui séparent les pièces de cannes, on doit destiner, pour ces deux productions, pour le maïs, les ignames, l'herbe de cosse et d'autres grains ou légumes, une certaine quantité de terre au-dessus des

pièces, et surtout ménager, autant qu'il est possible, les bois qui subsistent encore, dans la juste persuasion que, quelque abondans qu'ils puissent être, on en voit toujours trop tôt la fin. A mesure qu'on coupe du bois pour brûler, si le terrain se trouve propre à faire une cacaoyère, on doit en tirer parti : c'est une marchandise également estimable, et par la facilité avec laquelle on la fait, et par le profit qu'on en peut tirer. Le possesseur d'une habitation, telle qu'on la représente ici, peut, sans autre frais qu'une augmentation de quinze à vingt esclaves, entretenir cent mille arbres de cacao, et grossir son revenu annuel de quarante mille francs, quand on supposerait que cent mille pieds d'arbres ne produisissent, l'un portant l'autre, qu'un peu plus d'une livre de cacao, et que cette marchandise ne fût vendue que sept ou huit sous la livre. D'ailleurs ce surcroît d'esclaves peut joindre à la culture des cacaoyers le soin d'entretenir toute l'habitation de farine de manioc.

Si l'on s'étonne qu'il doive rester tant de terrain en savane, Labat assure qu'il n'en faut pas moins, dans l'habitation qu'il suppose, pour quarante-huit bœufs, auxquels il fait monter le nombre nécessaire pour les voitures. D'ailleurs il demande absolument une vingtaine de vaches avec leur suite, soit pour donner du lait ou pour remplacer les bœufs qui meurent. Ainsi l'on ne se trouvera guère moins de cent bêtes à cornes, qui doivent être entretenues du produit de la savane. Si l'on n'a qu'un moulin à

chevaux, c'est un nouveau nombre de bêtes à nourrir : il en faut vingt-quatre pour le moulin, cinq ou six de supplément, quelques jumens et leur suite; ce qui peut monter à cinquante chevaux, qui mangent plus que cent bêtes à cornes, parce que celles-ci ne mangent qu'une partie du jour, et que les autres mangent jour et nuit. On ne peut se dispenser non plus d'entretenir un troupeau de moutons et de chèvres, sans quoi la dépense augmente, et souvent on est mal servi. Les moutons ne doivent jamais paître dans la savane, parce qu'étant accoutumés à couper l'herbe jusqu'à la racine, ils empêchent qu'elle ne repousse, et leurs excrémens la brûlent. L'unique ressource est de les envoyer sur les falaises, le long de la mer, où l'herbe courte, sèche et salée, est infiniment meilleure pour eux, les engraisse mieux, et rend leur chair plus savoureuse que dans la meilleure savane. On doit aussi avoir soin de faire sarcler les savanes, si l'on veut les conserver, parce que les bestiaux sèment partout les graines des fruits qu'ils mangent, et qu'il y croît quantité d'autres mauvaises plantes.

Un habitant qui veut tirer toute la valeur de son bien doit, suivant Labat, tout peser par lui-même; mais il ne doit pas entreprendre à la fois un grand nombre de travaux différens : il doit les faire succéder les uns aux autres, prévoir ce qu'il doit exécuter, et ne pas abandonner une entreprise pour en commencer une autre. Une conduite sage et régulière fait trouver, à la fin de l'année, quantité de travaux

achevés. C'est un point fort important de faire les provisions nécessaires à l'habitation dans leur temps, c'est-à-dire, lorsqu'il est arrivé beaucoup de vaisseaux, et que le prix des marchandises est médiocre. On doit faire venir de l'Europe celles qui ne s'altèrent point sur mer, telles que les farines, les toiles, les ferremens, les épiceries, les souliers, les chapeaux, le beurre même, la chandelle, la cire, et la plupart des médicamens. Suivant les occasions de paix ou de guerre, suivant que le fret est plus ou moins cher, on doit faire venir les viandes salées, comme le bœuf et le lard. A l'égard du vin, de l'eau-de-vie, de l'huile et des autres liqueurs, on risque plutôt d'acheter plus cher aux îles que de les faire venir pour son propre compte, à moins qu'on ne soit intéressé à la charge d'un vaisseau : mais les habitans entrent peu dans ces intérêts, et l'on a toujours observé que ceux qui l'ont entrepris n'y ont trouvé que leur ruine.

Les îles ont peu de caves, et celles qu'on y voit sont mauvaises. On aime mieux les celliers, avec de petites fenêtres du côté du vent, pour donner de la fraîcheur. Jamais ils ne doivent être exposés au midi. Lorsque cette commodité manque, on prend le parti de mettre le vin en bouteilles dans une chambre haute de la maison; il s'y conserve parfaitement, pourvu que le soleil n'y donne point, et qu'il y ait de l'air et du vent. Les vins de France veulent être gardés en tonneau. Ceux d'Espagne, de Madère et des Canaries, se conservent fort long-temps avec la

seule précaution de tenir les vaisseaux pleins ; mais les uns et les autres ne courent aucun risque lorsqu'on les tire dans les grosses bouteilles de Provence. On en fait d'une moindre capacité en Bretagne, mais d'un verre beaucoup plus fort et plus épais. Elles servent à soutirer celles de Provence, qu'on ne doit point entamer sans les transvaser entièrement. On imite là-dessus les Anglais, qui sont d'excellens modèles sur tout ce qui concerne l'usage des liqueurs. Si l'on a quantité de bœuf et de lard, on ne le conserverait pas long-temps, si l'on ne prenait soin de l'entretenir de bonne saumure, dont les barils doivent être incessamment remplis. Un autre intérêt des habitans, est de vendre leurs sucres et toutes leurs denrées argent comptant, ou du moins en lettres de change bien sûres, et de ne payer ce qu'ils achètent qu'en sucre ou d'autres productions de leur terrain. Labat répète plus d'une fois que c'est le secret de s'enrichir. « Cette méthode, dit-il, assure le débit de leurs denrées ; ils doivent lâcher un peu la main en vendant argent comptant, plutôt que d'être trop fermes, au risque de laisser passer le temps de la vente ». Leur avantage est aussi de vendre comptant aux îles, ou en lettres de change, plutôt que d'envoyer leurs effets en France, parce que le fret, les entrées, les tares, les barils, les droits de compagnie, le magasinage, les avaries et les commissions, emportent le profit clair, quelquefois même une partie du principal, et laissent long-temps le propriétaire dans l'inquiétude sur le sort de ses mar-

chandises. D'ailleurs il est toujours maître de faire des marchandises autant que la qualité de sa terre le permet ; au lieu que l'expérience apprend sans cesse qu'il n'est pas toujours en son pouvoir de faire de l'argent. Après cette doctrine, si l'on demande quelle quantité de Nègres est nécessaire dans l'habitation, Labat, supposé qu'il ne s'y trouve qu'une sucrerie, montée de six chaudières avec deux chaudières à raffiner ou à cuire les sirops, ne croit pas qu'on puisse avoir moins de cent vingt Nègres. Il nous fait connaître la distribution de leurs offices. Chaque chaudière montée, où l'on travaille en sucre blanc, a besoin d'un Nègre ; celles où l'on ne fait que du sucre brut n'en demandent qu'un pour les deux chaudières ; mais les premières, pour être bien servies, doivent en avoir autant qu'il y a de chaudières, sans compter le raffineur ; et souvent même les six Nègres et le raffineur trouvent à peine le temps de manger. Il faut trois Nègres aux fourneaux, lorsque les chaudières sont au nombre de six ; leur travail est rude et continuel, surtout lorsqu'on n'a pour chauffer les fourneaux que des pailles, des bacaces et du menu bois.

La purgerie demande trois hommes. Ils sont inutiles en certains temps ; mais dès qu'on a travaillé trois semaines à la sucrerie, ils ont de l'ouvrage de reste dans les fonctions qui les regardent ; et lorsqu'ils demeurent sans travail, ils peuvent être employés à couper du bois avec ceux qui sont destinés à cet office.

On ne peut avoir moins de cinq Négresses au moulin. Le travail excède les forces de quatre, surtout lorsque les cannes cuisent promptement, et qu'avec le soin d'en fournir sans cesse les chaudières, il faut qu'elles trouvent le temps de laver le moulin, de séparer les cannes de rebut, qui doivent être séchées et brûlées, et de les mettre en paquets.

On n'emploie qu'une Négresse pour laver les blanchets qui servent à passer le vezou, c'est-à-dire la première liqueur qui sort des chaudières, pour balayer la sucrerie, et pour d'autres ouvrages de même nature. Elle sert aussi à porter les sirops et les écumes, et charger les chaudières et à remplir les canots.

C'est une Négresse plutôt qu'un Nègre qu'on met à faire de l'eau-de-vie, parce qu'on suppose qu'une femme est moins sujette à boire qu'un homme. Cependant, comme cette règle n'est point infaillible, le choix d'une Négresse sage, et qui ne se démente jamais, est un point fort important pour le maître.

Une sucrerie telle qu'on la peint ne peut se passer de quatre *cabrouets* (c'est le nom qu'on donne aux charrettes). Trois suffisent pour fournir un moulin ordinaire; mais le quatrième est d'une nécessité absolue pour le transport du bois aux fourneaux, pour celui des sucres au magasin, et pour aider aux autres dans les occasions pressantes. Il faut huit personnes pour conduire quatre cabrouets; quatre hommes et quatre enfans de douze à treize ans qui doivent marcher devant les bœufs. Il faut huit bœufs

pour chaque cabrouet, parce qu'on ne peut faire travailler chaque attelage qu'une fois par jour. Le soin des bœufs est un emploi fort pénible aux îles : il faut non-seulement les panser tous les jours, mais les laver à la mer, leur ôter les tiques, leur arracher quelquefois les barbes, c'est-à-dire certaines excroissances de chair qui leur viennent sous la langue, et qui les empêchent de paître ; sur quoi l'on observe que les bœufs ne coupent pas l'herbe avec les dents, comme les chevaux ; ils ne font que l'entortiller avec la langue et l'arracher : de sorte que ces excroissances, qui leur causent ordinairement de la douleur, ne leur permettant point d'appliquer leur langue autour de l'herbe, ils ne peuvent paître alors, et deviennent maigres.

L'habitation ne peut être sans deux tonneliers. Dans le temps où l'on ne fait pas de sucre, et lorsque tous les Nègres sont employés à couper du bois, ils doivent être de ce travail, pour distinguer entre les arbres qu'on abat ceux qui sont propres à faire des douves. Ils doivent les fendre, les doler sur le lieu, les faire apporter au magasin à mesure qu'elles sont achevées, et ne les jamais laisser long-temps sur terre, parce que les vers et les poux de bois s'y attachent aisément. C'est dans ce temps que la provision de douves se fait pour toute l'année. On doit les mettre à couvert, les ranger les unes sur les autres, en les croisant par l'extrémité, et les charger de grosses pierres, dont la pesanteur les empêche de se cambrer ou de se déjeter en séchant. On emploie

d'autres Nègres à couper des cercles. Deux tonneliers, qui ont leurs douves dolées et leurs fonds sciés, doivent faire trois barriques par jour; ce qui n'est pas un profit léger pour le maître, qui vend chaque barrique sur le pied de cent sous. Quand on compterait le tiers de cette somme pour le prix du bois et pour la façon, chaque tonnelier, déduction faite des jours exempts de travail et du temps qu'il donne à la préparation des douves, rendra chaque année deux cents barriques, qui font un profit de deux mille francs. D'un autre côté, le maître qui a les ouvriers à soi, vend tout son sucre en futailles; autre profit avec les capitaines marchands, qui ont souvent peine à trouver des futailles neuves.

Un homme attentif qui veut suivre le cours de ses affaires loge tous ses ouvriers dans de grands hangars qu'il fait faire à la vue de sa sucrerie, pour observer de là, par ses propres yeux, ou par ceux du raffineur, qui ne doit jamais s'éloigner, si le travail ne languit point ou n'est pas interrompu. Celui qui n'a pas une forge et deux forgerons, qu'on appelle *machoquets* aux îles, s'expose à beaucoup d'incommodités et de dépenses; au lieu que le profit qu'il en peut tirer monte annuellement à plus de quatre cents écus, surtout s'il a de bons ouvriers, qui travaillent pour sa maison et pour ses voisins. Comme le charbon de terre manque souvent, on en fait de bois d'oranger et de palétuvier, de bois rouge, de châtaignier ou d'autres bois durs. Il se consume plus vite, mais il ne coûte que la peine de le faire, et l'on

assure qu'il chauffe presque aussi bien que celui de terre.

La quantité de roues qui s'usent continuellement dans les lieux où les chemins sont pierreux et difficiles rend un charron absolument nécessaire. Cet ouvrier fait ses provisions de jantes, de raies et d'essieux dans le temps qu'on coupe le bois à brûler, et choisit alors celui qui convient à son travail. Lorsqu'il a fourni l'habitation, il peut travailler pour les voisins, au profit du maître. Du temps de Labat, on payait six écus de façon pour une paire de roues, sans compter le bois et la nourriture de l'ouvrier. Lorsque les jantes et les raies sont dégrossies, un charron fait sa paire de roues chaque semaine.

Un charpentier et des scieurs de long ne sont pas moins nécessaires. On a sans cesse besoin de planches, de bois de carrelage, de dents de moulin et d'autres ouvrages, dont on doit toujours avoir une bonne provision pour les circonstances imprévues. Les maîtres intelligens font apprendre à tous leurs Nègres le métier de scieur, qui est très-facile, et s'assurent ainsi le pouvoir, dans un besoin pressant, de faire marcher plusieurs scies à la fois. Deux scieurs qui ont leur bois équarri rendent par semaine quarante planches de huit pieds de long sur douze à quinze pouces de large.

Quoiqu'un menuisier ne paraisse pas de la même nécessité, il rend, surtout lorsqu'il sait tourner, mille services dans une habitation. S'il n'est point employé par son maître, il ne manque jamais d'oc-

cupation chez les voisins; et le moins qu'il puisse gagner par jour, est un écu, sans compter sa nourriture. Il en est de même des maçons. Les édifices, les fourneaux et les chaudières sont sujets à tant d'altérations et d'accidens, qu'on ne peut être sans deux maçons dans un grand établissement. On est sûr de les louer avantageusement lorsqu'on n'a point d'occasion de les employer. En un mot, tous les ouvriers sont un trésor pour les propriétaires d'une habitation. D'ailleurs il n'y a point de Nègre qui ne soit charmé d'apprendre un métier : ils en prennent plus d'attachement pour leur maître, non-seulement parce qu'ils sont flattés du choix qu'il fait d'eux, mais parce qu'ils sont nourris avec plus d'abondance que les autres, et que les gratifications qu'ils obtiennent les mettent en état d'entretenir plus proprement leurs familles. La plupart sont si fiers d'être menuisiers ou maçons, qu'on ne les voit jamais sans leur règle ou leur tablier.

La garde du bétail demande un Nègre fidèle, et qui aime son office. On a toujours observé que ceux du Cap-Vert, du Sénégal et de Gambie, y sont les plus propres, parce qu'ils ont dans leur patrie quantité de bestiaux, qu'ils regardent comme leur principale richesse. Chaque jour, le commandeur doit compter les troupeaux d'une habitation avant qu'ils aillent paître, et lorsqu'ils reviennent au parc. Ce sont les enfans qui sont chargés du soin des moutons et des chèvres, sous la direction du premier gardien.

Le soin des malades est confié à quelque Négresse d'une conduite éprouvée, qui leur porte les soulagemens nécessaires, qui tient l'infirmerie propre, et qui n'y laisse rien entrer que par l'ordre exprès du chirurgien. On conçoit qu'une habitation ne peut être sans infirmerie : outre que les malades y sont mieux que dans leurs cases, il n'y a guère d'autre moyen de distinguer ceux qui le sont réellement de ceux qui pourraient feindre de l'être, soit par la haine du travail, soit pour s'occuper de quelque ouvrage à l'écart.

Vingt-cinq Nègres suffisent pour couper les cannes qui sont nécessaires à l'entretien d'un moulin et de six chaudières, surtout lorsqu'ils ont un peu d'avance d'un jour à l'autre, et que les cannes sont belles et nettes. Si l'on n'a pas cette avance, après quelque fête par exemple, pendant laquelle des cannes coupées auraient pu souffrir quelque dépérissement, on en fait couper depuis le matin jusqu'à l'heure du déjeûner, par tous ceux qui devaient travailler à la sucrerie, à la purgerie, aux fourneaux, au bois et au moulin; et dans l'espace de deux heures on a ce qu'il faut pour continuer de fournir sans interruption. Comme ce travail est le plus aisé, les femmes y sont aussi propres que les hommes. C'est leur principale fonction, avec le service du moulin, qui déshonore les hommes lorsqu'ils y sont employés. On en fait quelquefois la punition des lâches et des paresseux. Leur chagrin en est si vif, qu'ils demandent à genoux d'être renvoyés à leur travail ordinaire.

La crainte de voir manquer le bois à brûler oblige d'avoir toujours cinq ou six Nègres, dont l'unique occupation est d'en fournir, par jour, chacun leur cabrouettée. Avec ce soin, et l'avance de cinq ou six semaines, on peut, sans discontinuation, faire du sucre pendant tout le temps qu'on y emploie. D'ailleurs on verra bientôt que, l'art ayant fait trouver de nouveaux fourneaux, il se consomme aujourd'hui beaucoup moins de bois.

Il paraît qu'on n'est pas d'accord aux îles sur le choix des commandeurs. Les uns préfèrent un Blanc pour cet office, d'autres un Nègre. Labat se déclare pour le Nègre, et proteste qu'indépendamment des raisons d'économie, il s'en est toujours fort bien trouvé. « A la vérité, dit-il, il faut un Nègre fidèle, sage, qui entende bien le travail, qui soit affectionné, et surtout qui sache se faire obéir, pour l'exécution des ordres qu'il reçoit ». Il ajoute que cette dernière qualité n'est pas la plus difficile à trouver, parce qu'il n'y a point de gens au monde qui commandent avec plus d'empire que les Nègres. « Un commandeur doit toujours être à la tête du travail, le presser, le diriger, et ne pas perdre un moment ses Nègres de vue. Il doit arrêter ou prévenir tous les désordres, apaiser toutes les querelles, surtout entre les Négresses, qui sont naturellement vives et querelleuses, visiter ceux qui travaillent aux champs et dans les bois. C'est lui qui fait la distribution des travaux, qui en règle l'heure, qui éveille les Nègres, qui les fait assister à la prière, qui leur

donne ou leur fait donner les instructions du christianisme, et qui les conduit à l'église chaque jour de fête. Il veille à la propreté de leurs maisons et de leurs jardins, à leur santé, à leur habillement. De jour ou de nuit, jamais il ne doit permettre aux Nègres étrangers de se retirer dans les cases de l'habitation. Enfin il doit, chaque jour, informer le maître de ce qui se passe, prendre ses ordres, les bien entendre, et les faire exécuter à la lettre. Un maître sage, qui sent l'importance de faire respecter son autorité jusque dans autrui, marque de la considération à son commandeur, évite de le réprimander devant les autres esclaves, et se garde encore plus de le battre en leur présence. S'il le trouve coupable de quelque faute qui mérite une punition publique, il commence par le dépouiller de son emploi; mais il ne manque jamais de châtier sévèrement ceux qui lui désobéissent, ou qui se révoltent contre lui. Dans toutes les habitations qui ont un commandeur nègre, on lui donne toujours plus de vivres et d'habits qu'aux autres; et, de temps en temps, quelque gratification ». En donnant la préférence aux commandeurs nègres, Labat conseille de ne pas les choisir trop jeunes, dans la crainte qu'ils n'abusent de leur autorité avec les Négresses. Il veut même qu'on ait des espions fidèles pour veiller sur leur conduite. A l'égard des Blancs, il exhorte à chasser sans rémission ceux qui ont quelque commerce avec les femmes de cette couleur.

Les domestiques nègres qui servent dans l'intérieur de la maison ne sont point dans la dépendance du commandeur. C'est une observation assez singulière, que, malgré les avantages de leur condition, c'est-à-dire quoiqu'ils soient traités avec plus de douceur, mieux vêtus et mieux nourris que les autres, la plupart aiment mieux *travailler au jardin* (nom qu'on donne aux travaux ordinaires d'une habitation), que de se voir resserrés dans la maison du maître. L'usage est de prendre, à l'âge de douze ou treize ans, les mieux faits et les plus spirituels pour les faire servir de laquais; et suivant la connaissance qu'on prend de leurs qualités naturelles, on se détermine à les mettre au travail, ou à leur faire apprendre un métier.

Comme ce n'est point assez de prendre soin d'eux lorsqu'ils sont en bonne santé, et que l'intérêt n'oblige pas moins que la conscience à secourir les malades, on ne peut se dispenser d'entretenir un chirurgien. Si l'on est assez proche d'un bourg pour compter d'en pouvoir trouver à toute heure, Labat juge qu'il faut éviter d'en avoir un chez soi. Il veut qu'on ait le moins de domestiques blancs qu'il est possible; outre la dépense de bouche, qui est considérable, et l'assujettissement de les avoir à sa table, souvent, dit-il, ils lient des intrigues fort dangereuses avec les Négresses. Mais on peut engager un chirurgien de dehors à venir matin et soir à l'habitation: le salaire annuel des plus habiles n'a jamais passé quatre cents livres, aux îles du Vent. A Saint-

Domingue, ils vendent leurs services beaucoup plus cher : on ne doit pas se reposer sur eux des remèdes ; une juste prudence oblige d'en faire provision, à l'arrivée des vaisseaux, et de n'y laisser toucher que sous les yeux du maître. Une caisse fournie de tous les remèdes nécessaires, revient à quatre cents francs, et dure plusieurs années, sans autre soin que de renouveler quelquefois ceux que le temps affaiblit, et ceux qui se trouvent consommés.

Suivant cette exposition, le nombre des Nègres étant d'environ cent vingt, il reste à compter quels peuvent être les frais de leur nourriture et de leur entretien. On demande en premier lieu, que, dans chaque habitation, le manioc soit toujours en si grande abondance, qu'on y soit plus en danger de le voir pourrir en terre que de retrancher quelque chose à la ration ordinaire des Nègres, ou d'en acheter à prix d'argent. On donne ordinairement par tête, à tous les Nègres, grands ou petits, sans autre exception que les enfans à la mamelle, trois pots de farine de manioc chaque semaine ; et pour ses enfans, deux livres de farine de froment, avec du lait. L'évaluation d'une farine avec l'autre donne par tête, trois pots, qui font chaque semaine trois cent soixante pots. Le baril en contient cinquante, qui, multipliés par le nombre des semaines de l'année, c'est-à-dire par cinquante-deux, font par an trois cents quatre-vingt-dix barils. Cette dépense irait loin, si l'on était obligé d'acheter la farine de ma-

nioc. Quoiqu'elle soit quelquefois à si bon marché, qu'elle ne revient point à plus de cinq ou six francs le baril, elle vaut en d'autre temps jusqu'à dix-huit francs, sans compter l'incommodité du transport. Il est donc fort important de faire planter une si grande quantité de manioc, qu'on soit plutôt en état d'en vendre que dans la nécessité d'en acheter.

Une ordonnance particulière du roi oblige les maîtres de donner à chaque esclave deux livres et demie de viande salée par semaine; mais on avoue qu'elle n'est pas mieux observée que plusieurs autres, soit par la négligence des officiers, qui devraient tenir la main à l'exécution, soit par l'avarice des maîtres, ou souvent par l'impossibilité de se procurer des viandes salées dans les temps de guerre. Quelques-uns suppléent à ce défaut par des patates et des ignames. Ceux qui donnent de la viande aux Nègres observent de ne la jamais distribuer le dimanche, ou les jours de fête, parce qu'ayant la liberté de se visiter ce jour-là, ils consomment dans un seul repas ce qui doit servir toute une semaine. C'est le commandeur ou le maître même qui fait peser sous ses yeux et diviser la viande en portions égales : il prend soin de les faire arranger sur des planches. A l'heure du dîner, les femmes vont au magasin de la farine, pour recevoir celle qu'on leur distribue, et les hommes viennent prendre la viande, à mesure qu'ils sont appelés, chaque portion de suite et sans choix. Un baril de bœuf salé doit peser cent soixante livres; mais, en faveur des dépérisse-

mens, on ne le compte qu'à cent cinquante. Deux livres par tête, pour cent vingt Nègres, font deux cent quarante livres, c'est-à-dire deux barils, moins soixante livres, qui servent pour augmenter la portion des ouvriers, ou pour les malades. Ces deux barils par semaine font par an cent quatre barils, dont le prix diffère suivant les temps de paix ou de guerre, d'abondance ou de disette : il est quelquefois de cinquante francs, et quelquefois de dix-huit ou vingt : on les met à vingt-cinq francs pour prix moyen; c'est deux mille six cents livres.

On ne donne aux Nègres que de l'eau pour boisson; mais comme elle n'est pas capable de les soutenir dans un long travail, outre l'*ouicou* et la *grappe*, deux liqueurs qu'on leur laisse la liberté de faire eux-mêmes, un maître qui prend soin d'eux leur fait distribuer, soir et matin, un verre d'eau-de-vie de cannes, surtout lorsqu'ils sont employés à quelque exercice extraordinaire, ou lorsqu'ils ont souffert de la pluie : l'eau-de-vie se faisant dans l'habitation, on doit compter pour rien cette dépense. Mais de là naissent quelques abus, tels que de donner aux Nègres une certaine quantité d'eau-de-vie par semaine pour leur tenir lieu de farine et de viande; d'où il arrive qu'étant obligé de courir tout le dimanche pour la trafiquer ou l'échanger en farine, ils reviennent fort tard et très-fatigués. D'ailleurs les ivrognes boivent leur eau-de-vie, et se trouvent dans la nécessité de voler, pour vivre,

leur maître ou les habitations voisines, au risque de se faire tuer, ou d'être mis en justice pour leurs vols, qu'un maître est toujours obligé de payer. Un usage moins prudent encore, qui est passé des Espagnols et des Portugais dans les îles anglaises et hollandaises, et de celles-ci dans les nôtres, c'est de donner le samedi aux Nègres, pour s'entretenir de vêtemens et de nourriture, eux et leurs familles, par le gain qu'ils peuvent tirer de leur travail. Un maître qui prend cette méthode entend mal ses intérêts; car si ses esclaves peuvent fournir à leur propre entretien par le travail de ce jour, il paraît certain qu'il pourrait les entretenir lui-même en les faisant travailler pour lui.

Aux îles françaises, les habits des Nègres sont un caleçon et une casaque pour les hommes; une casaque et une jupe pour les femmes. Les casaques ne descendent que de cinq ou six pouces au-dessous de la ceinture. On y emploie cette grosse toile de Bretagne qu'on appelle *gros vitré*, dont la largeur est d'un peu plus d'une aune, et que les marchands vendent communément trente sous l'aune aux îles, quelquefois même un écu, quoiqu'elle ne leur coûte en France que quinze ou dix-huit sous. Les maîtres sages et humains donnent par an deux habits à chaque Nègre, c'est-à-dire deux casaques et deux caleçons, ou deux jupes : cette abondance les met en état de se garantir de la vermine; sur quoi l'on observe qu'elle s'attache à leur nation, pendant qu'elle fuit les Blancs aussitôt qu'ils ont passé le

tropique. D'autres maîtres ne donnent que deux caleçons, ou deux jupes et une casaque ; d'autres, un seul caleçon, ou une seule jupe, comme une seule casaque : enfin les plus durs, ou les plus avares, ne donnent que de la toile pour en faire la casaque, et le caleçon ou la jupe, avec quelques aiguillées de fil, sans se mettre en peine de l'usage que leurs Nègres en feront ; d'où il arrive que, vendant leur toile et leur fil, ils vont presque nus pendant toute l'année. Quatre aunes de toile suffisent aux hommes, et cinq aux femmes, pour deux vêtemens complets. On accorde trois aunes de plus aux femmes nouvellement accouchées, tant pour couvrir leur enfant que pour se faire une espèce d'écharpe, d'une demi-aune ou trois-quarts de large, et d'une aune et demie de long, qu'elles emploient à lier leurs enfans sur leur dos, lorsqu'elles cessent de les porter dans une sorte de panier, qui sert pendant quelque temps à cet usage.

Dans la supposition qu'on fait pour cent vingt Nègres, d'environ vingt-cinq enfans, qui n'ont pas besoin d'autant de toile que les autres, et de ceux qui sont d'une toile plus belle pour le service intérieur de la maison, on peut réduire tout à quatre aunes pour chacun, qui feront quatre cent quatre-vingts, ou, si l'on veut, cinq cents, et prendre pour règle commune du prix trente sous l'aune. Ce ne sera qu'environ sept cent cinquante livres, et, si l'on y joint cinquante francs, pour quelques chapeaux ou quelques bonnets qu'on distribue à ceux qui se

distinguent par leur zèle, cet article ne passera point huit cents francs. Ainsi, reprenant toutes ces sommes, la dépense d'une habitation fournie de cent vingt Nègres, sans y comprendre à la vérité la farine de manioc, l'huile à brûler, et l'eau-de-vie qu'on fait chez soi, ne monte qu'à six mille six cent dix livres.

Voyons à présent quel est le produit ordinaire d'une sucrerie, pour juger du profit des maîtres, et de la facilité qu'ils ont à s'enrichir. La quantité de sucre qu'on peut faire chaque semaine dépend sans doute de la qualité du terrain, des cannes, de la saison, et de l'attirail de la sucrerie. Un moulin à eau est d'une expédition beaucoup plus prompte qu'un moulin à chevaux. Six chaudières font plus de sucre qu'un moindre nombre. Un terrain qui a servi, surtout dans les Basses-Terres, où il est toujours plus sec et plus usé que dans les cabesterres, produit des cannes plus sucrées, plus faciles à cuire, et qui rendent bien plus qu'aux cabesterres, où généralement elles sont plus aqueuses, plus dures et moins sucrées. La saison y contribue beaucoup aussi : plus elle est sèche, plus les cannes ont de substance épurée, et prête à se convertir en sucre. Enfin, les cannes bien mûres rendent plus que celles qui ne le sont point encore.

Mais quoique cette variété de cas mette beaucoup de différence dans le produit, on peut, avec une juste compensation des temps et des cannes, approcher d'une quantité de sucre sur laquelle on est tou-

jours en droit de compter. Ainsi, dans la supposition d'un moulin à eau, et d'une sucrerie montée de six chaudières, fournis, comme on le suppose aussi, d'un nombre d'esclaves qui suffise pour les faire agir pendant l'espace de sept ou huit mois, c'est-à-dire, depuis décembre jusqu'à la fin de juillet, Labat assure qu'on peut compter sur deux cents formes chaque semaine, l'une portant l'autre, sans y comprendre les sucres de sirop et d'écume, qui se font en même temps, sans aucune interruption du travail courant de la sucrerie, lorsqu'on a, dans la sucrerie ou la purgerie, une ou deux chaudières montées pour cette opération. Si c'est au sucre brut qu'on travaille, au lieu de sucre blanc, on en peut faire chaque semaine vingt-trois à vingt-quatre barriques, qui, évaluées l'une portant l'autre à cinq cent cinquante livres de poids, font la quantité de treize mille deux cents livres, sans compter le sucre de sirop. Qu'on suppose trente semaines de travail, à deux cents formes par semaine, ce sont six mille formes, qui, évaluées à leur moindre poids, l'une portant l'autre, seront de vingt-cinq livres, et produiront par conséquent cent cinquante mille livres de sucre. S'il est vendu à vingt-deux livres dix sous le cent, qui était le prix commun du temps de Labat, ce sera la somme de trente-trois mille sept cent cinquante francs; et ce prix, depuis Labat, est augmenté de plus du double.

Ensuite il faut mettre en compte le sucre de sirop fin, provenant de six mille formes, qui doit être de

six cents formes, à raison de dix formes par cent; mais comme ce sucre est beaucoup plus léger que celui des cannes, et qu'il diminue beaucoup plus sous terre, on ne doit compter les formes que sur le pied de dix-huit livres pesant chacune; ce qui fait encore huit mille quatre cents livres de sucre, qui, vendues au même prix, donneront la somme de dix-huit cent quatre-vingt-dix livres. Si l'on ajoute mille formes de gros sirop, et quatre cents formes de sucre d'écume, qui passeront au moins trente-cinq livres chacune, lorsqu'elles auront été purgées, on trouvera près de cinquante mille livres de sucre de cette espèce, qu'on peut repasser, dans l'espace de trois ou quatre semaines, avec du sucre de cannes, pour faire ainsi plus de quatre-vingt mille livres de sucre brut, qui, sur le pied de sept livres dix sous le cent, font encore six mille francs. Cette somme, jointe aux deux précédentes, donnera celle de quarante-un mille six cent quarante francs, sans compter plus de trois mille francs, qu'on peut tirer de la vente des eaux-de-vie. Ainsi voilà près de quarante-cinq mille livres.

Si l'on veut savoir combien de formes ou de barriques de sucre on peut tirer d'une pièce de cannes, de cent pas en carré, plusieurs expériences, réitérées aux Basses-Terres de la Martinique et de la Guadeloupe, assurent que, les cannes étant prises dans la belle saison et dans toute leur maturité, cent pas en carré rendent environ cent cinquante formes, et jusqu'à seize barriques. Mais il n'en est pas de

même aux Cabesterres, ni dans les terres rouges et grasses. Quoique les cannes y soient plus grandes, plus grosses et mieux nourries, elles sont toujours plus aqueuses, plus crues et moins sucrées; aussi faut-il moitié plus de terrain planté en cannes pour rendre la même quantité de sucre.

On peut demander ici s'il y a plus de profit à faire du sucre blanc que du sucre brut. Dans la supposition que la même sucrerie donnera par semaine deux cents formes de sucre blanc ou vingt-quatre barriques de sucre brut, si l'on met les deux cents formes à vingt-cinq livres pesant chacune, elles produiront cinq mille livres de sucre, qui, sur le pied de vingt-deux livres dix sous le cent, font mille cent vingt-cinq francs; et les vingt-quatre barriques de sucre brut, à cinq cent cinquante livres pièce, font treize mille sept cents livres de sucre, qui, vendues à sept livres dix sous le cent, font mille vingt-sept livres dix sous. Il est question de savoir si la fabrique de l'un apporte plus de profit que celle de l'autre. On avoue qu'il paraît d'abord plus facile de faire du sucre brut: il n'y a point de dépenses pour les formes, les étuves, les purgeries, et pour tout ce qui en dépend; on n'est point obligé de payer de gros gages à des raffineurs, ni sujet aux pertes que leur ignorance ou leur inattention causent souvent: tous ces points sont appréciables. Cependant Labat soutient qu'il est plus avantageux pour un habitant de blanchir son sucre que de le faire faire par d'autres, « qui ne le blanchiraient pas,

dit-il, s'ils n'y trouvaient un gros profit ». Les dépenses ne se font qu'une fois : tout ce qu'on achète est durable, ou peut être entretenu à peu de frais ; et le profit qu'on en tire est non-seulement continuel, mais augmente tous les jours. D'ailleurs on a plus de facilité à se défaire du sucre blanc que du sucre brut, surtout dans un temps de guerre, où peu de vaisseaux arrivent. On ne consume pas plus de bois pour l'un que pour l'autre. On le transporte plus aisément, puisqu'il est en moindre quantité. Enfin l'on a vu, par le compte précédent, qu'il y a dix pistoles de profit par semaine ; et c'est un pur avantage : car les vingt formes de sirop fin suffisent pour fournir à toutes les dépenses, sans compter que l'on a de plus les sucres de gros sirop et d'écume, qui vont à plus de cinquante francs : ce qui est encore un profit annuel de plus de cinq mille francs. Ajoutons que le prix du sucre blanc est souvent beaucoup plus haut que celui de l'autre, toute proportion gardée, et que ce seul point fait une différence considérable.

Les barriques de sucre se pèsent avec la romaine ou avec des balances ordinaires. La romaine est plus expéditive, mais elle est sujette à de grandes erreurs. Ainsi, le plus sûr est d'employer les balances ordinaires, et des poids de plomb bien étalonnés. Labat observe que les poids de fer sont sujets à s'altérer par la rouille, et qu'elle les rend trop légers.

Finissons par le compte total de la dépense et du

profit d'une habitation telle qu'on vient de la représenter :

Dépense. . . . . 6,610 livres.
Revenu . . . . . 44,640 livres.

Si l'on soustrait la dépense du revenu, il reste annuellement, profit clair, la somme de 38,030 liv., sur laquelle un maître prenant l'entretien de sa famille et de sa table, doit faire des dépenses fort excessives, s'il n'a pas de reste tous les ans dix mille écus. On suppose qu'avec l'économie ordinaire il ait soin d'élever des volailles de toute espèce, des moutons, des cabris, des porcs, et que la viande de boucherie se paye au boucher, suivant l'usage, par les bêtes qu'on lui donne : après ce calcul, qui doit, comme on vient de l'observer, avoir augmenté beaucoup avec le prix des denrées, on ne s'étonnera point que ceux qui ont plusieurs habitations aux îles, et par conséquent plusieurs sucreries, y puissent acquérir d'immenses richesses.

En faveur des Européens, dont une si belle perspective serait capable d'exciter le courage et l'industrie, expliquons par quels degrés ils peuvent s'élever à cette fortune. Ceux qui n'ont point de terre, et qui manquent d'argent pour en acheter, demandent la concession d'un terrain qui n'a point encore de maître, et qui par conséquent appartient au roi. Ils s'adressent au gouverneur général des îles, ou à l'intendant, en présentant un placet dans lequel ils exposent leur qualité, l'état de leur famille

et celui de leur fortune. Ils indiquent le terrain qu'ils demandent, avec les bornes de sa hauteur et de sa largeur. Ils y joignent un certificat du capitaine de la milice du quartier et de l'arpenteur royal, qui assurent la vérité de l'exposition, et surtout que ce terrain est encore sans possesseur. La concession est expédiée, le capitaine et l'arpenteur en règlent l'étendue sur le besoin et les forces de celui qui le demande; avec ces trois clauses, qu'il fera sommer les plus proches voisins du terrain qu'on lui accorde, d'assister à sa prise de possession; qu'il leur fera déclarer par écrit qu'ils n'y ont aucune prétention, et que, dans l'espace de trois ans, il défrichera du moins la troisième partie du même terrain, sous peine d'en être dépossédé et d'y perdre tous ses droits.

Ces clauses sont fort judicieuses, et l'on doit regretter qu'elles soient mal observées. La population des îles en serait beaucoup plus avancée, parce que ceux qui cherchent à s'y établir y trouveraient toujours du terrain; au lieu que souvent les terres sont accordées à des gens avides, mais faibles ou peu entendus, qui ne peuvent en défricher le tiers en cent ans. Il s'en trouve même qui ont des concessions en plusieurs endroits d'une même île, où, depuis un grand nombre d'années, ils n'ont fait qu'un défriché de cent ou cent cinquante pas en carré, pour marquer leur possession, sans se mettre en peine de continuer le travail. Les gouverneurs généraux et les intendans font quelquefois réunir

ces terres au domaine ; mais ce n'est le plus souvent qu'une pure cérémonie, ou du moins la peine ne tombe que sur quelque malheureux qui n'a pas assez de crédit pour se dérober à la rigueur de la loi, tandis que les mêmes terres sont données à d'autres qui n'en font pas un meilleur usage.

Après avoir pris possession avec toutes les formalités établies, on choisit, comme on l'a fait observer, un lieu qui ait quelque élévation pour y bâtir la maison du maître. S'il y a quelque rivière, ou du moins une source qui donne continuellement de l'eau, on s'en éloigne le moins qu'il est possible, dans la double vue d'avoir de l'eau pour les besoins domestiques, et de remédier plus facilement aux incendies. On fait ensuite quelques cases de même bois, qu'on couvre d'abord de feuilles ou de roseaux; après quoi l'on abat les arbres, en commençant par l'endroit où l'on veut faire le principal établissement. Labat reproche aux nouveaux Colons une fort mauvaise méthode, qui est celle d'abattre les arbres les uns sur les autres, à l'exemple des Caraïbes, et d'y mettre le feu lorsqu'ils sont bien secs, sans considérer si ce sont des bois propres à bâtir, ou si la saison est convenable pour les abattre et les conserver. Avec du bon sens et de l'économie, on garde ceux qui peuvent servir à faire des planches, du carrelage, des poutres et d'autres bois de charpente ; profit très-considérable, surtout aujourd'hui que le bois à bâtir devient rare, et par conséquent fort cher. Labat conseille d'attendre le déclin de la lune

pour abattre les arbres qui peuvent être utiles, de les couper par troncs de la longueur qu'on juge à propos, de les ranger les uns sur les autres, et de les couvrir d'un petit toit. Ensuite on amasse en plusieurs monceaux les branches et les bois inutiles qui doivent être brûlés : sur quoi le même voyageur fait observer qu'il y faut toujours mettre le feu sous le vent, c'est-à-dire, du côté opposé au vent, après avoir fait une ligne pour séparer le terrain qu'on brûle de celui qu'on veut conserver : il en donne deux raisons ; l'une, qu'il est important d'être toujours maîtres du feu, et de pouvoir empêcher qu'il n'aille trop loin, ce qu'on ne pourrait pas se promettre si le vent chassait la flamme en avant ; l'autre, que le feu passant avec moins de rapidité sur les endroits que l'on veut brûler, il a plus de temps pour consumer les bois abattus, et jusqu'à leurs souches.

Lorsque le terrain est bien nettoyé, on bâtit les cases dont les poteaux sont enfoncés de trois à quatre pieds en terre, avec une fausse sole. Le bout en est échancré pour recevoir le faîtage et les sablières. On environne ces édifices de roseaux ou de palmistes refendus ; on les couvre de feuilles de palmistes ou de roseaux. Le premier soin qui doit succéder est de semer du maïs dans les autres parties du défriché ; et s'il est un peu considérable, on y plante du manioc, des patates, des ignames et quelques herbages. Tous les voyageurs parlent avec admiration de la facilité et de l'abondance avec

laquelle ces terres vierges rendent tout ce qu'on y plante. Jamais on ne manque de faire des pépinières d'orangers et de citronniers. Un habitant bien instruit préfère les oranges de la Chine à toutes les autres, parce qu'outre l'utilité dont elles sont pour désaltérer les Nègres et les passans, les chevaux et la plupart des autres animaux en mangent et s'en engraissent. On ajoute que les arbres qui les portent font de meilleures clôtures : ils sont armés d'épines longues et fortes, qui s'entrelacent jusqu'à rendre ces haies impénétrables. Aussitôt que les jets des pepins ont neuf ou dix pouces de haut, on les lève de terre pour les transporter dans les lieux qu'on en veut border. L'expérience a toujours appris qu'il faut choisir un temps pluvieux. On laboure la terre d'environ deux fois la largeur d'une houe, à côté d'un cordeau, pour suivre la ligne droite; on éloigne les jets de quatre à cinq pouces entre eux, et l'on en plante ordinairement deux rangées, éloignées l'une de l'autre d'environ deux pieds. Ces arbres grossissent en croissant, et parviennent à se presser : il arrive même que leurs écorces se prennent et s'unissent jusqu'à ne composer à la fin qu'un seul corps, aussi plat qu'une muraille. Lorsque ces orangers sont plantés seuls, ils donnent du fruit en cinq ou six ans; au lieu qu'étant en lisières, ils sont huit à dix ans avant de rapporter. L'unique raison de cette différence est que, dans le premier cas, ils profitent de toute la substance de la terre, et que leurs racines s'étendent sans ob-

stacles, deux avantages qui leur manquent dans le second.

Une habitation ne peut se passer de quelques-uns de ces arbres que les Espagnols nomment *higueros*, et que les Français ont nommés *calebassiers*. Outre l'usage qu'on fait de leur fruit pour différentes sortes d'ustensiles, tels que des vases, des couis, des cuillers, des écumoires, en un mot, pour toute la vaisselle des Nègres, la pulpe des calebasses est un remède pour tant de maladies différentes, qu'il supplée au secours des médecins et des chirurgiens. Le cocotier n'est pas moins utile. On n'oublie point de planter aussi des dattiers, quoique les noyaux des dattes qui croissent aux îles ne levant point, et ne poussant point de rejeton, on soit obligé d'en faire venir de Barbarie. Le palma-christi, qu'on appelle *carajeat* aux îles, n'est pas moins nécessaire dans une habitation. On tire de son fruit une huile fort douce, aussi transparente que l'huile d'olives, et qui éclaire aussi bien, sans jeter de fumée. Elle est préférée à l'huile de poisson pour les lampes des sucreries; et sans compter qu'elle donne une lumière plus vive, avec moins d'odeur, elle dure beaucoup plus long-temps. Elle passe d'ailleurs pour un spécifique admirable contre plusieurs sortes de maladies.

Dans les habitations qui sont trop exposées au vent pour recevoir des haies d'orangers, on en fait de corossolier et de bois immortel; et si l'on appréhende que le vent ne les empêche de croître, on les

couvre de trois ou quatre rangs de bananiers. Le corossolier est un arbre dont on a déjà parlé sous le nom de *guanabo*. Lorsqu'on en veut faire des haies, on plante les grains de son fruit en pépinières, pour en lever les jets, à quatorze ou quinze pouces de hauteur, et des planter au cordeau. Ils viennent fort vite. Leurs feuilles, qui sont fortes et en grand nombre, résistent à l'impétuosité du vent; et leur bois, qui est fort souple, est peu sujet à se rompre. Pour donner à ces haies une force extraordinaire, on entrelace les premières branches des jets voisins; on les attache même ensemble, jusqu'à ce qu'elles demeurent naturellement dans cette situation; ensuite on les laisse croître d'environ deux pieds, et l'on recommence à les entrelacer. Cette manière de les conduire est continuée jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à la hauteur qu'on veut leur donner. Alors on les arrête, en les étêtant, pour fortifier le pied et les branches. Après les orangers, rien n'approche de ces haies pour défendre un champ de la violence du vent, surtout lorsqu'on les fait doubles. Mais quoique l'arbre porte du fruit à trois ans, il lui en faut six ou sept quand il est en haie. C'est une observation générale, que tous les arbres qu'on fait croître dans cette forme, demandent le double de temps pour donner du fruit.

Le bois immortel, dont on fait aussi des haies, et qui a reçu ce nom parce qu'il dure long-temps, vient mieux de bouture que de graine, et croît dans toutes sortes de terrains. Lorsqu'il a repris, on

entrelace les jets, en les liant l'un à l'autre pour les soutenir dans cette situation; on les étête, et bientôt ils forment une lisière d'autant plus forte, que le tronc et les branches de l'arbre sont chargés de petites épines. On se sert encore, pour le même usage, du medeciniar, autre arbre qui joint à cette propriété celle de porter des noix purgatives.

Ce qui doit servir ensuite aux progrès du nouvel habitant, est contenu dans le détail qu'on a donné d'une habitation complète, avec la proportion néanmoins que demande la différence de l'industrie et celle des premières avances. L'article de l'histoire naturelle achèvera de faire connaître les avantages qu'on peut tirer d'une si belle entreprise, par quelques autres explications des profits qu'elle rapporte.

CHAPITRE V.

Saint-Christophe.

Quand nous avons parlé de Saint-Domingue, nous avons vu que cette colonie avait dû sa naissance à des aventuriers chassés par les Espagnols de l'île Saint-Christophe, la première où les Anglais et les Français aient abordé dans l'Archipel des Antilles.

Cette île est à dix-sept degrés trente minutes de latitude septentrionale. Elle a, suivant du Tertre, vingt lieues de circuit. L'ancien nom, qu'elle por-

tait parmi les sauvages, était *Liamuiga*, et Christophe Colomb lui donna le sien.

Cette île est délicieuse. Ses montagnes, s'élevant l'une sur l'autre, donnent une vue charmante autour de l'île entière, sur toutes les plantations qui s'étendent jusqu'à la mer. Entre ces montagnes on trouve d'épouvantables rochers et d'horribles précipices, d'épaisses forêts, des bains chauds et sulfureux, surtout dans la partie sud-ouest. L'extrémité sud-est offre un isthme qui s'avance dans la mer à la distance d'un mille et demi de Nevis, et sur le même rivage on trouve une saline.

L'air de Saint-Christophe est pur et fort sain, mais souvent troublé par des ouragans. Le sol est léger et sablonneux, mais extrêmement fertile. Il produit un sucre plus fin que celui de la Barbade et d'aucune des Antilles. On en connaît une espèce qui se rafine sans être passée à la claie; avantage extrême pour les possesseurs, qui se voient épargner beaucoup de dépense et de travail. Le milieu de l'île n'est pas ce qu'elle a de meilleur, parce qu'il est composé d'un amas de montagnes escarpées et de bois impénétrables, qu'il ne sera jamais facile d'éclaircir. Mais cet espace ne comprend pas plus de cinq ou six lieues. Huit ou dix rivières coulent des montagnes, et fournissent de très-bonnes eaux à plusieurs parties de l'île.

Personne n'ignore que les richesses des îles consistent dans les esclaves. Ce sont comme les bras des habitans, et sans eux les terres demeureraient

stériles; car on ne trouve point ici d'ouvriers à la journée comme en Europe; on n'a que des esclaves ou des engagés pour faire valoir son bien, et celui qui en a le plus grand nombre, parvient le plus promptement à la fortune. Les Anglais surpassent de ce côté les autres nations. Un nègre pièce d'Inde, c'est-à-dire de dix-huit à vingt ans, bien fait, robuste et sans défaut, ne leur revient jamais à plus de cent ou de cent vingt écus. Il y a des compagnies en Angleterre comme en France, qui seules ont le pouvoir de trafiquer des Nègres sur les côtes d'Afrique, de les apporter aux îles, et de s'opposer au commerce que d'autres en voudraient faire sans leur permission. A la vérité, ce droit exclusif n'empêche point que ceux qui ont assez de force pour se défendre contre les vaisseaux de ces compagnies, n'aillent traiter sur les côtes d'Afrique; mais ils sont d'aussi bonne prise que s'ils étaient ennemis de la nation. Aussi sont-ils toujours bien armés. On les nomme *interlopes*. Lorsqu'ils ont fait leur traite en Guinée, ils viennent vendre leurs Nègres aux îles avec beaucoup de précaution, dans la double crainte d'être pris en mer ou confisqués en débarquant. Labat rapporte, sur le témoignage de quelques Anglais, que leurs Nègres d'interlope ne peuvent plus être saisis ni confisqués, lorsqu'ils ont une fois passé les cinquante pas que les princes se réservent autour des îles, et qu'on ne peut même inquiéter ceux qui les ont achetés. Les Français ne jouissent point de ce privilége : il n'est pas même sans diffi-

culté pour les Anglais, puisqu'il est certain que leurs interlopes sont extrêmement sur leurs gardes, et qu'ils ne se laissent approcher d'aucun bâtiment sans un signal de reconnaissance dont ils sont convenus avec leurs agens, et qu'ils changent à chaque voyage. On conçoit qu'ils donnent les Nègres à meilleur marché que les compagnies.

Cette facilité que les Anglais de Saint-Christophe et des autres îles de leur nation trouvent toujours à se procurer des Nègres, fait qu'ils les ménagent peu. La plupart ne leur donnent que le samedi, c'est-à-dire que le travail qu'ils font ce jour-là est pour eux, et il faut qu'il serve à les entretenir de vivres et d'habits, sans que les maîtres aient d'autre soin que de les faire bien travailler. Ils ne les baptisent point, et les laissent vivre dans la religion où ils les trouvent, sous prétexte qu'il est indigne d'un Chrétien de tenir dans l'esclavage ses frères en Christ: c'est l'expression de leurs ministres.

Voici ce que raconte Labat d'une visite qu'il fit au commandant anglais de Saint-Christophe, en 1701.

Après avoir passé trois heures à table, suivant l'usage de l'île, le commandant proposa de monter à cheval. Huit personnes y montèrent avec lui, précédées de deux trompettes et de neuf ou dix Nègres à pied, qui couraient à la tête des chevaux, quoique la cavalcade allât toujours le petit galop. Labat fut touché de compassion pour un Nègre de douze ou quinze ans, à qui l'on enseignait le métier de cou-

reur. « Il n'avait sur lui qu'une candale, espèce de caleçon, qu'on lui fit ôter pour courir nu à la tête des autres, suivi d'un Nègre plus âgé, qui lui appliquait des coups de fouet sur les fesses, chaque fois qu'il pouvait l'avoir à sa portée. Il en crève un grand nombre dans cet apprentissage; mais c'est de quoi les Anglais se mettent peu en peine. Au reste, quand les Nègres sont une fois faits à cet exercice, c'est une extrême commodité pour les maîtres, qui sont toujours sûrs de les avoir près d'eux, surtout dans leurs voyages à cheval ».

Les relations anglaises représentant l'île de Saint-Christophe telle qu'elle est aujourd'hui, assurent que sa beauté naturelle est fort augmentée par celle des édifices, et que l'Amérique entière n'en a pas de plus magnifiques : la plupart sont de cèdre, et couverts d'ardoise. Comme les Anglais vivent répandus dans leurs plantations, ils prennent plaisir à les embellir, et l'on ne voit aux environs que des allées et des bouquets d'orangers. Elles sont divisées en cinq paroisses, trois au sud et deux au nord. Chacune a son église lambrissée des bois les plus précieux. Le bourg de la Basse-Terre, qui était fort beau entre les mains des Français, n'a rien perdu à changer de maîtres. C'est aujourd'hui une paroisse anglaise, où l'on voit une belle église, un hôtel-de-ville, un hôpital et quantité d'autres édifices de pierre et de brique. Le château, qui servait de résidence au gouverneur français, a toujours été le plus noble bâtiment de l'île; mais les maisons des marchands et des

colons anglais, l'ont toujours emporté sur celles des Français du même ordre.

Saint-Christophe est encore assez mal fortifié. Il n'a que trois bons forts, avec quelques batteries. Sur la montagne, à trois milles au nord du fort Charles, qui est muni de quarante pièces de canon, on trouve un lieu naturellement capable de défense, et nommé la *Mine d'Argent*, parce qu'on est persuadé qu'il renferme une mine de ce métal; mais les habitans, occupés de leurs plantations, n'ont jamais entrepris de l'ouvrir. Le fort de Brimstol-hill est monté de quarante-neuf pièces, et contient un magasin qui sert d'arsenal. On y entretient dix-huit milliers de poudre, huit cents fusils, six cents baïonnettes et d'autres munitions de guerre. Enfin le fort de Londonderry, situé à l'est du bourg de la Basse-Terre, défend cette partie de l'île, avec six batteries disposées dans autant de lieux où l'on peut débarquer, et qui montent à quarante-trois pièces.

Les bêtes de l'île sont les mêmes que celles des autres Antilles. Autrefois elle était souvent troublée par des tremblemens de terre; ils sont devenus beaucoup moins fréquens depuis l'éruption d'une montagne sulfureuse située dans l'ancien quartier des Anglais; mais les ouragans font encore de grands ravages à Saint-Christophe. C'était un usage établi entre les habitans des deux nations, d'envoyer tous les ans, vers le mois de juin, aux îles de la Dominique et de Saint-Vincent, pour savoir des Caraïbes si l'on était menacé de quelque ouragan dans le cours

de l'année; et l'on assure que ces sauvages ne se trompaient point dans leurs pronostics. La saison ordinaire de ces effroyables tempêtes, est depuis le 25 juillet jusqu'au 8 septembre.

L'île de Saint-Christophe, après avoir été partagée long-temps entre les Français et les Anglais, a été cédée en entier à ces derniers par le traité d'Utrecht.

CHAPITRE VI.

Jamaïque.

C'est une erreur commune à la plupart de nos géographes, de prendre le nom de *Jamaïque* pour l'ancien nom de cette île. Elle fut nommée par Christophe Colomb, *San-Iago,* c'est-à-dire Saint-Jacques; et de *James*, qui signifie Jacques ou Iago, dans leur langue, ils ont fait *Jamaïca*, que toutes les autres nations ont adopté.

On a vu que Colomb la découvrit, dans son second voyage, au commencement de mai 1494. Les Espagnols n'y avaient point encore d'établissement; mais en 1509, c'est-à-dire trois ans après sa mort, ils s'y rendirent en foule, et dans le cours de la même année ils y bâtirent trois villes, Séville sur la côte du nord; Mellila sur celle du sud, et Oristan dans la partie occidentale, à quatorze lieues de Séville. Don Diègue, un de ses fils, en bâtit une sous le nom de

San-Iago de la Vega, et la situation en étant plus agréable et plus saine que celle des trois autres, elle servit bientôt à les faire abandonner de leurs habitans, qu'on ne put empêcher de renoncer à leur premier choix. La Vega devint si florissante, qu'on y comptait dix-sept cents maisons, deux églises, deux chapelles, et même une abbaye.

Don Diègue Colomb, premier gouverneur de l'île, en posséda la plus grande partie, et prit dans ses titres celui de marquis de La Vega qui est passé à ses descendans; mais leur tyrannie et leurs exactions arrêtèrent les progrès de la colonie. On la vit bornée long-temps à La Vega, d'où les habitans faisaient cultiver les terres par leurs esclaves. Ensuite, lorsque le Portugal fut soumis à cette couronne, les Portugais, beaucoup plus industrieux, tentèrent en vain d'augmenter la culture et le commerce de la Jamaïque : ils trouvèrent des obstacles invincibles dans la jalousie des Espagnols, qui, menant une vie oisive, sans aucune sorte de manufactures et de commerce, se contentaient de tirer leur subsistance de leurs plantations, et de vendre ce qu'ils avaient de superflu aux vaisseaux qui passaient sur leurs côtes. C'était néanmoins pour s'assurer la possession d'une île si négligée, qu'ils avaient massacré plus de six mille Américains, ses habitans naturels. Ils n'étaient pas eux-mêmes plus de quinze cents, avec le même nombre d'esclaves noirs, lorsqu'elle fut conquise par les Anglais, en 1655.

Les Nègres, après la défaite de leurs maîtres, égor-

gèrent quelques officiers qui les commandaient, et se donnèrent pour chef un esclave de leur nation. Ils continuèrent quelque temps de se soutenir dans les montagnes, où ils vivaient de chasse et de pillage; enfin la crainte de se voir forcés dans cette retraite, en détermina le plus grand nombre à se soumettre au chef anglais qui leur fit grâce lorsqu'ils eurent abandonné leurs armes. Il n'en resta que trente ou quarante qui, soit dans l'espérance de se procurer la liberté, soit par affection pour leurs anciens maîtres, ou par haine pour les Anglais, s'obstinèrent à mener une vie errante dans des montagnes inaccessibles. Ensuite leur troupe s'étant grossie par la désertion d'un grand nombre de Nègres anglais, ils reprirent assez d'audace pour descendre dans les vallées, et pour y commettre des ravages qui forcèrent le gouverneur d'élever des forts pour mettre les plantations à couvert. Ces brigands subsistent encore dans une race nombreuse, et l'on n'a pu trouver jusqu'aujourd'hui d'autre moyen pour les réprimer, que d'entretenir des corps-de-gardes au pied des montagnes.

Les Anglais devenus maîtres de l'île, poussèrent leurs établissemens avec autant de succès que d'industrie, et ne cessèrent point de recevoir d'Angleterre des secours d'hommes et de provisions. C'est à Doily, qui prit la Jamaïque, que les Anglais ont la principale obligation des premiers progrès de leur colonie. En 1663, c'est-à-dire dix-huit ans après son origine, on y comptait déjà douze paroisses, et dix-

sept mille deux cent quatre-vingt-dix-huit habitans. Les flibustiers contribuèrent beaucoup à ce prompt accroissement par les richesses qu'ils y apportaient de leurs courses, et du pillage des établissemens espagnols.

La Jamaïque est située à 18 degrés de latitude septentrionale. On lui avait toujours donné cinquante lieues de long, de l'est à l'ouest, sur vingt de large; mais par leurs dernières mesures, les Anglais lui ont trouvé cent soixante-dix de leurs milles dans sa plus grande longueur, et soixante-dix de largeur vers le milieu de l'île, qui est sa plus grande étendue dans cette dimension. Elle se resserre par degrés vers ses deux extrémités, et paraît se terminer en deux pointes. On ajoute qu'elle contient environ cinq millions d'acres de terre, dont la moitié est actuellement en culture. Elle est divisée en deux parties par une chaîne de montagnes qui s'étend d'une à l'autre; et d'où sortent quantité de rivières. Ses côtes méridionales offrent un grand nombre d'excellentes baies.

Toute l'île est divisée aujourd'hui en dix-neuf paroisses. La principale est celle de Port-Royal, qui tire son nom d'une des plus belles et des plus opulentes villes de l'Amérique, détruite en 1692 par un tremblement de terre; et dix ans après, lorsqu'elle eut été rebâtie avec beaucoup de dépense, ruinée encore une fois par le feu: sur quoi l'Assemblée générale défendit qu'elle fût rétablie dans le même lieu, et qu'on y tînt même aucun marché;

mais dès-lors on prévoyait que la commodité de sa situation ferait oublier cet ordre. La ville de Port-Royal se nommait autrefois *Coguay*; et pendant sa première existence, elle occupait la pointe d'une langue de terre qui s'avance d'environ dix milles dans la mer, quoique fort étroite en quelques endroits. Tout le reste du même terrain était si chargé de maisons, qu'on l'aurait pris pour une seule ville. C'était la commodité du port qui avait fait choisir ce lieu pour bâtir. La mer y est si profonde et le rivage si net, que les plus grands navires pouvaient s'approcher jusqu'aux quais, et charger ou décharger avec aussi peu de frais que d'embarras. La pointe forme l'entrée du port, qui est un des plus sûrs de toute l'Amérique : il a le corps de l'île au nord et à l'est, la langue au sud, et n'est ouvert qu'au sud-ouest. Mille vaisseaux peuvent y mouiller à l'aise, sans avoir rien à craindre des vents. On lui donne trois lieues de large. L'entrée est défendue par le fort Charles, dont on vante les ouvrages, et qui est muni de soixante pièces de canon.

La grande rivière, sur laquelle est situé l'ancien San-Iago, que les Anglais nomment aujourd'hui *Spanish Town*, la ville espagnole, vient tomber dans cette baie. C'est là que tous les vaisseaux de leur nation prennent leur eau et leur bois. La facilité du mouillage et tant d'autres commodités ont rendu Port-Royal le centre du commerce de l'île. Avant son premier malheur, on y comptait deux mille belles maisons, dont le loyer ou la rente n'était pas

moindre qu'à Londres. Port-Royal fournissait seul à la colonie un régiment entier de milice. On y voyait une très-grande église; et les revenus du ministre, fixés par un acte de l'Assemblée générale, étaient de deux cent cinquante livres sterlings. Avec tous ces avantages, sa situation avait de fâcheux inconvéniens; l'eau douce, le bois, la pierre manquent absolument sur ce terrain. Le sol en est si sec, qu'il n'y croît aucune sorte d'herbe; et la multitude de marchands et de mariniers que le commerce ou la navigation attirait continuellement dans ces villes, y rendait les vivres d'une cherté extrême.

Le terroir de la Jamaïque, qui est bon d'ailleurs et fertile dans toutes ses parties, ne l'est nulle part autant que dans les quartiers du nord. Il y est noirâtre et mêlé de glaise en plusieurs endroits; au lieu que vers le sud-est, il est rougeâtre et sablonneux; mais, en général, il est partout d'une extrême fertilité, qui répond parfaitement à l'industrie du cultivateur. Les plantes et les arbres y sont toujours couverts de feuilles et de fleurs, et chaque mois de l'année ressemble à nos mois d'avril et de mai. On trouve partout quantité de savanes ou de terres qui produisent d'elles-mêmes du blé d'Inde, jusque dans les montagnes, particulièrement au nord et au sud, où cette raison attire un grand nombre d'animaux sauvages. Les Indiens semaient leur blé dans ces savanes, qui n'ont pas cessé depuis d'en porter; et les Espagnols ayant abandonné cette pâture aux bestiaux qu'ils avaient amenés de l'Europe, tels que

des bœufs, des chevaux, des porcs et des ânes, ils y avaient tellement multiplié, qu'à l'arrivée des Anglais on en trouvait de nombreuses troupes dans les bois. Mais depuis plus d'un siècle, on leur a fait la guerre avec si peu de relâche, que le nombre en est fort diminué. Ces savanes sont aujourd'hui la plus infructueuse partie de l'île, par le peu de soin qu'on a pris de les cultiver; et le mélange d'herbe et de blé d'Inde dont elles étaient couvertes, formait des barrières si fortes, que les habitans ont été souvent forcés de les brûler.

Comme la Jamaïque est la plus septentrionale de toutes les îles Caraïbes, le climat y est fort tempéré; et l'on ne connaît point de pays entre les tropiques, où la chaleur soit moins incommode. L'air y est rafraîchi par les brises de l'est, par de fréquentes pluies et par des rosées nocturnes. On a remarqué depuis long-temps que les quartiers de l'est et de l'ouest sont tous plus sujets aux vents et à la pluie. D'ailleurs leurs épaisses forêts les rendent moins agréables que ceux du sud et du nord, qui sont beaucoup plus ouverts. Les parties montagneuses sont les plus froides, et souvent les matinées n'y sont pas exemptes de gelées blanches.

Avant l'affreux ouragan qui produisit des effets si terribles en 1692, on connaissait peu dans l'île ces redoutables tempêtes qui brisent les vaisseaux dans le port et enlèvent les maisons par-dessus la tête des habitans, comme on l'a vu à la Barbade et dans les îles sous le vent; mais la Jamaïque ne peut plus se

vanter d'être à couvert de ces fléaux. Cet événement mérite d'être représenté avec une partie de ses circonstances.

Il commença le 7 juin, entre onze heures et midi; et, dans l'espace de deux minutes, il écrasa ou noya les neuf dixièmes des habitans de Port-Royal, entre lesquels ceux des quais furent abîmés presque tous en moins d'une minute. Un homme de distinction, qui eut le bonheur d'échapper, écrivit à Londres peu de temps après : « J'ai perdu ma femme, mes enfans, ma sœur et sa fille, mes valets et mes servantes, c'est-à-dire, toute ma famille et tout mon bien. Il ne s'est sauvé qu'une femme-de-chambre de ma femme, qui est venue me raconter que sa maîtresse était dans son cabinet au second étage, et l'avait envoyée au grenier, où ma sœur était montée avec sa fille à la première secousse du tremblement, avec ordre de prendre l'enfant pour la soulager; mais qu'étant descendue d'abord dans la rue, dans le dessein de remonter après avoir pris quelques informations, elle avait vu fondre ma maison, qui est actuellement trente pieds sous l'eau. J'étais allé, le matin, avec un de mes fils à Liguania : le tremblement de terre nous surprit à notre retour, et nous faillîmes d'être engloutis par les vagues de la mer, qui roulèrent impétueusement vers nous, six pieds au-dessus de leur surface, sans que l'air fût agité du moindre vent. A Liguania, où nous fûmes forcés de retourner, nous trouvâmes toutes les maisons renversées, et nul autre endroit

pour nous mettre à couvert, que les cases des Nègres. Nous sommes au 20, et la terre continue de trembler cinq ou six fois en vingt-quatre heures. Une grande partie de la montagne est tombée, et sans cesse on en voit tomber d'autres parties. Tous les quais de Port-Royal se sont abîmés à la fois. Quantité de riches marchands y ont été noyés avec leurs familles et leurs effets. Ce quartier est à présent tout couvert d'eau; et dans celui de l'église, où était ma maison, l'eau monte jusqu'au toit des édifices qui subsistent encore. La terre, s'ouvrant en plusieurs endroits, a dévoré un grand nombre d'habitans, qu'elle a revomis dans d'autres lieux, quelques-uns vivans, et qui se sont heureusement sauvés. Du côté de Northe, plus de mille acres de terre se sont enfoncés, avec tout ce qu'il y avait d'effets. Il ne reste pas une maison sur pied dans la presqu'île. Les deux grandes montagnes qui étaient à l'entrée sont tombées aussi dans un espace de seize milles qui les séparaît; et s'étant comme jointes, elles ont arrêté le cours de la rivière, qui est demeurée à sec pendant un jour entier jusqu'au bac. On y a pris une prodigieuse quantité de poissons, et ce secours a servi du moins au soulagement des malheureux. Du côté de Yellows, une autre montagne s'est fendue, et tombant sur les terres voisines, a couvert plusieurs établissemens et détruit un grand nombre de colons. La plantation d'un Anglais, nommé *Hopkin*, se trouve éloignée d'un demi-mille de sa première situation. L'eau de tous les puits est montée jusqu'au

sommet de l'ouverture, par la violente agitation de la terre ».

Une autre relation de cet épouvantable accident en donne encore une plus affreuse idée. « Entre onze heures et midi, nous sentîmes trembler la maison où j'étais alors, et nous vîmes le pavé de la chambre qui se soulevait. Au même instant, nous entendîmes pousser dans les rues des cris lamentables; et nous hâtant de sortir, nous eûmes le touchant spectacle d'une foule de peuple qui levait les mains en implorant le secours du ciel. Nous continuâmes de marcher dans la rue, où, des deux côtés, nous vîmes tomber des maisons, et d'autres s'abîmer. Le sable des rues s'enflait un moment, comme les vagues de la mer, jusqu'à soulever ceux qui étaient dessus; ensuite il s'ouvrait en profonds abîmes. Bientôt un déluge d'eau survint, et fit rouler de côté et d'autre quantité de malheureux qui saisissaient inutilement les solives des maisons renversées pour se soutenir. D'autres se trouvèrent enfoncés dans le sable, d'où l'on ne voyait sortir que leurs jambes ou leurs bras. Je m'étais heureusement placé avec quinze ou seize autres, sur un terrain qui demeura ferme.

» Aussitôt que cette violente secousse eut cessé, chacun ne pensa qu'à s'assurer s'il lui restait quelque chose de sa maison et de sa famille. Je m'efforçai de me rendre chez moi, par-dessus les ruines des édifices dont une partie flottait sur l'eau; mais toutes mes peines furent inutiles; enfin, je pris un canot,

et me hasardant sur la mer même, pour m'avancer à la rame vers ma maison, je rencontrai plusieurs personnes de l'un et de l'autre sexe, qui flottaient sur divers matériaux. J'en pris autant que mon canot en pouvait contenir, et je continuai de ramer jusqu'à l'endroit où je croyais trouver ma maison; mais je n'y vis que des ruines, et je ne pus me procurer aucune information sur le sort de ma famille. Il était tard. Le lendemain, je me servis encore du canot pour aller de vaisseau en vaisseau : enfin, le ciel me fit la grâce de retrouver ma femme et deux de mes Nègres. Elle me raconta qu'au premier tremblement de notre maison, elle en était sortie, en ordonnant à tout notre monde de la suivre; qu'à peine avait-elle été dans la rue, que le sable s'était soulevé; qu'elle était tombée avec deux de nos Nègres dans une ouverture de la terre, d'où l'eau, qui était survenue à l'instant, les avait retirés; que, pendant quelque temps, ils avaient été le jouet des flots, et qu'enfin ils avaient saisi une poutre à laquelle ils s'étaient tenus attachés, jusqu'à ce que la chaloupe d'un vaisseau fût venue les prendre.

» On s'étonnera qu'après un événement de cette nature, le premier soin d'un grand nombre de matelots fut de piller huit ou dix maisons qui restaient entières, quoique submergées jusqu'aux balcons; mais tandis qu'ils exécutaient cette odieuse entreprise, un second tremblement de terre les fit périr tous ».

Plusieurs des vaisseaux qui se trouvaient dans le

port furent mis en pièces, et d'autres furent coulés à fond. Une frégate, nommée *le Cygne*, qui était à se caréner, fut poussée par l'étrange mouvement des eaux et par l'affaissement du quai, sur le sommet de quelques maisons abîmées, où n'ayant pas laissé d'être arrêtée par les inégalités des toits, elle servit à sauver quelques centaines de malheureux. Un bruit lugubre qui se fit entendre dans les montagnes causa tant de frayeur à quantité de déserteurs nègres, qu'ils revinrent demander grâce à leurs maîtres. Ils rapportèrent que l'eau s'était ouvert des passages jusque dans ces hauteurs; et qu'en vingt ou trente endroits, ils l'avaient vue sortir avec une extrême violence. Toutes les salines furent inondées. Deux montagnes presque perpendiculaires, vers la moitié du chemin, entre Spanish-Town et Port-Royal, se joignirent et fermèrent le passage aux eaux, qui s'en firent un autre au travers des bois et des savanes.

Comme on fut plusieurs jours sans pouvoir être informé de ce qui se passait à Spanish-Town, les restes des habitans de Port-Royal, persuadés que cette ville avait eu part comme eux à la colère du ciel, pensèrent à se retirer dans quelque autre partie de l'île. En effet le tremblement n'y avait pas laissé une maison entière, non plus qu'à Passage-Fort et à Liguania. Il s'était fait, en divers endroits de ce grand quartier, de prodigieuses ouvertures, dont la plupart s'étaient refermées presque aussitôt. Le major Kelly, officier de l'île, assura qu'il en avait vu deux

ou trois cents; que dans les unes il avait vu tomber quantité de personnes qui n'avaient pas reparu; que dans d'autres, l'eau sortant à grands flots avait rendu au jour plusieurs corps engloutis par la terre; qu'il avait vu des hommes pris dans les fentes par le milieu du corps, et mortellement serrés; d'autres, dont on ne voyait plus que la tête. Ces ouvertures étaient les moindres; car, dans les plus grandes, il vit tomber des édifices entiers; et de quelques-unes il vit sortir des colonnes d'eau de la grosseur d'une rivière, qui s'élevaient dans l'air et qui répandaient une très-mauvaise odeur. Ensuite la chaleur devint plus forte qu'elle n'avait jamais été dans l'île, et l'on fut tourmenté par des légions de maringouins. Le ciel, qui était bleu et clair avant le tremblement, parut tout d'un coup sombre et rougeâtre. On entendit de prodigieux bruits, non-seulement dans les montagnes, comme on l'apprit des déserteurs nègres, mais de toutes parts sous terre et dessus. Pendant que la nature était dans ces horribles convulsions, les habitans couraient au hasard, pâles et tremblans, comme autant de fantômes, dans l'idée que le monde entier était menacé de sa dissolution.

Le nord de l'île ne fut pas garanti par la fraîcheur de ses bois. Une grande partie des plantations y fut engloutie, habitans, arbres, biens et maisons, dans le même trou. Un établissement de dix mille acres de terre disparut entièrement, et l'on ne vit, à la place, qu'un étang de la même étendue, dont les

eaux ont séché depuis, mais où l'on n'a retrouvé aucune apparence de maison, d'arbres, et de tout ce qu'on y voyait auparavant. Dans le quartier de Clarendon, il s'ouvrit des abîmes et de vastes lacs, à douze milles de la mer. Quoique la plupart se soient séchés ou fermés, il en reste encore des traces.

Personne n'eut assez de liberté d'esprit pour compter le nombre des secousses, comme on a vu qu'à force d'expériences les Péruviens en ont pris l'usage; mais on assure qu'elles durèrent deux mois entiers; et l'on observa qu'après la première, les plus violentes furent dans les montagnes. Celles qu'on nomme les *Monts-Bleus* semblèrent les plus maltraitées; car pendant deux mois on ne cessa point d'y voir et d'y entendre toutes les marques d'un effroyable désordre. Une autre, dans le voisinage d'Yellows, après s'être ouverte en divers endroits, écrasa une habitation entière, et la plus grande partie d'une plantation qui en était éloignée d'un mille. Une autre, proche du Port-Morand, fut tout-à-fait engloutie; et la place qu'elle occupait n'offre aujourd'hui qu'un grand lac, large de quatre ou cinq lieues.

On est persuadé, à la Jamaïque, que toutes les montagnes de l'île sont un peu abaissées. Leur beauté, du moins, n'est pas la même, s'il est vrai, comme on l'assure, qu'au lieu de cette continuelle verdure qui en faisait l'ornement, elles ne présentent plus qu'une perspective triste et nue. Tant de bouleversemens et de convulsions ont déraciné la

plus grande partie des arbres, dont on a vu des millions flotter ensuite dans les mers d'alentour, soit qu'ils y eussent été jetés par les vents, ou par les seules agitations de la terre. On croit même l'île entière un peu plus basse qu'elle n'était autrefois : quelques obervateurs ont prétendu que le terrain qui est resté découvert dans l'isthme de Port-Royal, est baissé d'un pied, et qu'en plusieurs endroits, tels que Legany, la plupart des puits demandent des cordes moins longues de deux ou trois pieds qu'avant le tremblement.

Deux officiers se trouvant ensemble à Legany et sur le bord même de la mer, pendant la première secousse du tremblement de terre, observèrent que la mer se retira subitement de la côte, et laissa le fond à sec dans l'espace de deux ou trois cents toises. Ils y virent quantité de poissons, qui n'avaient pu suivre le cours de l'eau, et dont ils eurent même le temps de prendre quelques-uns ; mais une ou deux minutes après, les flots revinrent, quoique avec moins de rapidité, et couvrirent une partie du rivage au-delà de leurs bornes ordinaires.

On fait monter à près de treize mille personnes le nombre de ceux qui périrent dans toutes les parties de l'île. Après la grande secousse, la plupart de ceux qui échappèrent à la ruine de Port-Royal, prirent le parti de se retirer sur les vaisseaux qui se trouvaient dans le port ; et jusqu'à la fin des tremblemens, ils ne quittèrent point cette retraite, trop effrayés du spectacle qu'ils eurent devant les yeux

pendant deux mois, pour oser retourner au rivage. D'autres se rendirent à Kingston, où manquant de toutes les commodités de la vie, obligés de se loger dans des cabanes de branches d'arbres et de feuillages, sans y être à couvert de la pluie, qui fut plus abondante que jamais après le tremblement, ils périrent misérablement. Les vapeurs nuisibles qui étaient sorties de tant d'ouvertures, répandirent aussi beaucoup de maladies, dont aucune partie de l'île ne fut exempte, et la perte qu'elles causèrent ne monta pas à moins de trois mille âmes. Celle des marchands, dans leur commerce, fut réellement inestimable. Ils ne demandèrent aucun secours, parce qu'ils n'avaient eu rien à souffrir des ennemis de l'état; mais l'assemblée générale entrant dans leurs intérêts, remit aux plus pauvres, par un acte solennel, le payement des droits pour les marchandises qui avaient été détruites par le tremblement de terre et l'inondation.

Le temps y est ordinairement plus varié et plus incertain que dans les autres îles : les mois de mai et de novembre sont des mois humides : l'hiver n'est distingué de l'été que par des pluies et des tonnerres, qui sont alors plus violens que dans les autres saisons. Les brises d'été commencent à souffler vers neuf heures du matin, et deviennent plus fortes à mesure que le soleil s'élève, ce qui donne la facilité de voyager et d'agir à toutes les heures du jour. Pendant toute l'année, les nuits et les jours sont presque égaux en longueur, ou du moins la diffé-

rence est peu sensible. Rarement la marée s'élève au-dessus d'un pied. Les orages sont rares aussi dans l'île, et l'on ne voit presque jamais de vaisseaux qui se brisent sur les côtes. Nous suivrons dans cet article les observations du docteur Stubbs, communiquées à la Société royale de Londres.

Chaque nuit le vent souffle à la fois de tous les côtés de la Jamaïque, de sorte qu'aucun vaisseau ne peut en approcher dans ce temps; et les brises de mer s'élevant bientôt après, on ne peut en partir non plus que de grand matin. A mesure que le soleil baisse, les nuées s'assemblent et prennent différentes formes, suivant celle des montagnes : un marin expérimenté connaît chaque partie de l'île à la forme des nuées qui la couvrent; mais depuis la destruction des bois, les pluies sont fort diminuées; ce qui ne laisse aucun doute que certains arbres ne les attirent. Au Port-Morand, partie la plus orientale de l'île, on connaît par les brises de terre, parce que la montagne en est éloignée, et que ces brises qui viennent des hauteurs perdent leur force dans l'intervalle.

Il se trouve dans les parties de la Jamaïque quantité de rocs qui ont la forme de cornes de cerfs. On y voit croître des plantes marines, dont les racines sont réellement pierreuses. Sur la pointe où Port-Royal était situé, à peine leur-il quarante fois par an : au contraire, depuis la pointe de Port-Morand jusqu'à Liguania, qui est à six milles de Port-Royal,

il n'y a presque point d'après-midi pendant huit ou neuf mois, à commencer de celui d'avril, où les pluies ne soient abondantes. A Spanish-Town, il ne pleut que trois mois dans l'année, et ces pluies sont médiocres. Dans toute la presqu'île de Port-Royal, on ne creuse point quatre ou cinq pieds sans que l'eau ne paraisse; elle a ses périodes comme la marée; elle est saumâtre, malsaine pour les hommes, et fort saine au contraire pour les porcs.

Les voyageurs qui viennent pour la première fois à la Jamaïque, suent beaucoup, et continuellement pendant neuf mois; mais ces sueurs, qui cessent alors, ne les affaiblissent pas plus que celles d'Europe; et lorsqu'elles causent la soif, quelques gouttes d'eau-de-vie suffisent pour l'apaiser. La plupart des animaux de l'île vivent presque sans boire. Le temps de la plus grande chaleur du jour est vers huit heures du matin, lorsqu'il n'y a point de brise.

Dans la savane des Magots, qui est au milieu de l'île, entre les quartiers de Sainte-Marie et de Saint-Jean, si, pendant la pluie, il en tombe quelques gouttes sur un habit, quelque étoffe qu'il soit, dans l'espace d'une demi-heure elles se changent en petits vers blancs, semables à ceux qui s'engendrent dans le fromage des fruits; ce qui n'empêche point que l'air n'y soit fort sain pour les habitans. De même, quoique l'eau sur la pointe de Port-Royal se trouve à quatre ou cinq pieds de profondeur, et soit d'un usage dangereux pour les hommes, il ne s'en élève dans l'air aucune vapeur malsaine. On peut

passer toute la nuit à l'air dans la presqu'île, y dormir même, sans aucun danger.

Les brises de mer ne commencent point, à la Jamaïque, avant huit ou neuf heures du matin, et cessent ordinairement à quatre ou cinq heures après midi; mais quelquefois, en hiver, elles soufflent quatorze jours et quatorze nuits de suite; alors on ne voit point de nuées qui se rassemblent : il ne tombe que des rosées. Mais s'il s'élève un vent du nord, qui est quelquefois de la même durée pendant l'hiver, on ne voit ni nuées qui se rassemblent ni rosées qui tombent. Les nuées commencent à se rassembler au-dessus des montagnes, vers deux ou trois heures après midi; et le reste du ciel n'en est pas moins clair jusqu'au coucher du soleil.

Les productions naturelles de l'île sont à peu près les mêmes que dans la plupart des autres Antilles. A l'égard de celles que les habitans doivent à leur travail, on remarque particulièrement que le sucre y est plus luisant et plus fin que celui de la Barbade, et se vend, en Angleterre, cinq ou six shellings le cent de plus. Dès l'année 1670, on comptait à la Jamaïque six cents moulins à sucre, qui en rendaient annuellement deux millions de livres; mais ce nombre est augmenté du décuple. Les Anglais tirent plus de cacao de la Jamaïque que de toutes leurs autres colonies ensemble; et quoique ce commerce soit fort éloigné d'y tenir aujourd'hui le premier rang, il produit encore des avantages considérables. Les plus grandes récoltes du cacao se font dans cette île,

au mois de décembre et de janvier. Il est arrivé aux cacaoyers des mortalités dont les causes sont peu connues; mais en général chacun de ces arbres y rapporte depuis deux jusqu'à huit livres de noix, et chaque gousse en contient depuis vingt jusqu'a trente. C'est une tradition dans l'île, que les esclaves demeurés après les Espagnols ignoraient certaines formalités que leurs premiers maîtres employaient à ces plantations, et dont on n'avait jamais souffert qu'ils fussent témoins. Quelques voyageurs penchent à croire qu'elles ne consistaient que dans quelques cérémonies superstitieuses. Stubbs juge, avec plus de vraisemblance, qu'en transportant les cacaoyers des Caraques et de Guatimala dans leurs îles, les Espagnols s'étaient réservé quelque secret, dont ils ne voulaient pas donner connaissance à leurs esclaves. Ces arbres se transplantent rarement à la Jamaïque, à moins qu'ayant été plantés dans un terrain sec, ils ne réussissent mal; car ils demandent des terres basses, plates et humides: aussi ces plantations se font-elles ordinairement le long des rivières, ou dans les vallées qui séparent les montagnes; et c'est une observation commune, que la vie est fort mauvaise dans les lieux où les cacaoyers sont bons. Dans l'espace d'un an, ceux de la Jamaïque s'élèvent d'eviron quatre pieds. On les y plante à deux pieds de distance; et, dans une bonne terre, ils commencent quelquefois à rapporter dès la troisième année. La quantité des fruits augmente jusqu'à la dixième ou douzième, qui est le terme de la pleine

vigueur des arbres. Il pousse généralement, de leurs racines, plusieurs rejetons qu'on emploie pour suppléer aux vieux troncs morts ou coupés.

L'indigo est en plus grande abondance à la Jamaïque que dans aucune autre colonie, parce que les savanes y sont en grand nombre, et que cette plante demande un terrain léger, tel que celui des savanes. La graine est semée vers le mois de mars, et parvient en deux mois à sa maturité. Les Anglais n'emploient point d'autre méthode, que de préparer la terre avec la houe, et d'y tracer de petits sillons tels que ceux où l'on plante les pois. Dans un bon terrain les plantes s'élèvent jusqu'à trois pieds; mais elles ne passent guère dix-huit pouces, dans une terre commune. Le travail d'un seul Nègre rapporte annuellement à son maître, entre quatre-vingts et cent livres pesant de pâte d'indigo, dont le profit clair monte à douze ou quinze livres sterlings. On avoue qu'à la Jamaïque, les espérances du planteur sont souvent renversées par les vents, et par des vers ennemis de cette plante.

Le piment, quoique si naturel à cette île, qu'on l'en a nommé *poivre de la Jamaïque*, ne laisse pas d'y être cultivé, du moins dans les lieux où il ne croît pas naturellement; et l'exportation annuelle en est si considérable, qu'elle fait un article important du commerce. Les arbres qui portent le piment sont droits, hauts d'environ trente pieds, et de la grosseur de la cuisse : l'écorce en est fort unie, et de couleur grise; ils jettent de toutes parts d'assez

longues branches, au bout desquelles sortent de petites tiges entourées de feuilles de différentes grandeurs, dont la plus grande est longue de quatre ou cinq pouces, sur environ trois de large au milieu, d'où elle décroît jusqu'à se terminer en pointe aux deux bouts. Leur couleur est un vert foncé, et leurs pédicules sont longs d'un pouce : brisées entre les doigts, elles jettent une odeur agréable. De l'extrémité des tiges sort un faisceau de fleurs, chacune soutenue par son pédicule, auxquelles succèdent des grains couronnés de quatre petites feuilles, et plus gros dans leur maturité que ceux de genièvre. Ils sont d'abord petits et verdâtres; mais en mûrissant ils deviennent noirs, unis, luisans, et contiennent dans une pulpe verte, aromatique et humide, deux grosses semences héini-sphériques, séparées par une membrane, mais qui forment ensemble une sphère parfaite. L'arbre du piment croît dans toutes les parties montagneuses de la Jamaïque, mais principalement vers le nord; et lorsqu'on y abat d'autres arbres, on observe soigneusement de conserver le piment jusqu'à sa pleine maturité. C'est le chevalier Hans Sloane, qui en donne cette description. Dally ajoute que la récolte de son fruit serait d'une grande dépense, si les habitans n'avaient trouvé une manière aisée d'y parvenir: l'arbre croît généralement dans les lieux où l'on ne peut faire des plantations, et qui, ne cessant point par conséquent d'être à la couronne, n'ont aucun possesseur particulier. Dans la saison propre, ceux qui s'attachent à ce com-

merce vont dans les bois avec leurs esclaves, font abattre autant d'arbres de piment qu'ils en trouvent, et cueillent facilement le fruit sur les branches. Ainsi l'Europe ne reçoit point deux fois du piment des mêmes arbres. On rapporte la même chose du *lignum vitæ*, du gayac, et d'autres arbres utiles, en assurant par cette raison, que plus il en vient ici, moins il en reste en Amérique.

L'arbre du piment, ou du poivre jamaïquain, fleurit dans le cours des mois de juin, de juillet et d'août, mais plus tôt ou plus tard, suivant sa situation; et le fruit suit de près les fleurs. On a toujours observé qu'il fleurit plutôt dans les bois clairs, que dans les forêts épaisses. Il en coûte peu pour nettoyer et conserver les fruits : en les cueillant, on prend soin d'en séparer jusqu'aux plus petites feuilles, après quoi on les expose pendant plusieurs jours au soleil, étendus sur des draps, avec l'attention de les retourner souvent, et surtout de les garantir de la rosée. Ils se rident un peu, et prennent une couleur brune qui les fait juger propres à l'usage. Ils diffèrent peu du poivre noir pour la grosseur. Leur odeur tient de celle du girofle, du genièvre, de la cannelle et du poivre; ou plutôt c'en est comme un mélange qui lui fait donner aussi par les Anglais le nom d'*all spice*, toute-épice : le plus odoriférant passe pour le meilleur. On le regarde avec raison, dit le chevalier Sloane, comme la plus saine, la plus tempérée et la plus innocente de toutes les épices communes; elle l'emporte sur celle des Indes

par une infinité d'avantages, tels que d'atténuer les humeurs épaisses, de faciliter la digestion, de modérer les chaleurs nuisibles, de fortifier l'estomac, de chasser les vents, et d'être fort amie des intestins.

La cannelle sauvage, qu'on appelle faussement *cortex winteranus*, croît aussi dans cette île. Son tronc est à peu près de la même grosseur que celui du piment, et s'élève à la même hauteur : ses branches, ornées de petits rameaux qui pendent vers la terre, lui forment une très-belle tête : l'écorce est double ; l'extérieure épaisse de deux ou trois lignes est de couleur cendrée, avec de petites taches blanches et quelques rides de couleur plus sombre qui la rendent assez rude : son goût a quelque chose d'aromatique. L'écorce extérieure a plus d'épaisseur que la cannelle, est unie, plus blanche que l'autre, et du même goût, mais beaucoup plus piquant, tirant assez sur celui du girofle, et moins pâteux que celui de la cannelle, mais sec, et sonore entre les dents. Les feuilles sortent vers l'extrémité des rameaux, sans aucun ordre, sur des pédicules d'un pouce de long, longues elles-mêmes de deux pouces, et larges d'un, vers le bout où est leur principale largeur, qui croît en s'arrondissant, quoiqu'elles soient fort étroites dans leur naissance. Leur couleur est un jaune vert, uni et luisant. Les fleurs croissent en ombelles au bout des branches, et font place, comme celle du piment, à des grains de la grosseur d'un pois, ronds, verts, et contenant dans une pulpe mucilagineuse, quatre semences noires,

de figure irrégulière. Dans la fraîcheur de cet arbre, toutes ses parties sont chaudes, aromatiques, et d'un goût si piquant de girofle plus que de cannelle, qu'après les avoir mâchées un moment on est obligé de prendre de l'eau pour se rafraîchir la bouche. Mais l'écorce sèche est d'un bon usage, et s'emploie communément dans toutes les colonies anglaises. Le cannelier sauvage de la Jamaïque croît en abondance entre Passage-Fort et Spanish-Town, fort différent, répète le naturaliste anglais, du *cortex winteranus*, quoique les droguistes d'Europe le vendent sous ce nom.

L'île produit une sorte de cèdre dont le bois est si poreux, quoiqu'on ne s'en aperçoive point à la vue, que, dans les vases qu'on en fait, le vin et les autres liqueurs s'échappent presque aussitôt.

On ne doute point qu'il n'y ait des mines de cuivre à la Jamaïque; et les Espagnols assurent que les cloches de la grande église de San-Iago en étaient sorties; mais l'attention des Anglais ne s'est pas encore tournée à cette recherche. Ils ont donné plus de soins à celle des mines d'argent, sans avoir eu le bonheur de les découvrir; cependant ils ont su, par des témoignages certains, qu'elles ont été ouvertes par les Espagnols. A l'égard de l'ambre-gris, qui n'était pas rare autrefois sur les côtes de l'île, ils ne parlent que d'une masse de quatre-vingts livres, trouvée par un artisan, dans un lieu qui en a pris le nom de *Pointe d'ambre-gris*, où l'on sait que les Espagnols allaient deux fois l'an pour en

chercher. Cette grosse masse était divisée en deux lobes.

Quelques voyageurs ont publié faussement que le terrain de cette île produisait naturellement du tabac : celui qu'on y a planté s'est trouvé meilleur qu'à la Barbade, mais sans pouvoir passer pour bon. Il est si nitreux, que jamais il ne prend une belle couleur, et qu'il se conserve peu ; il se corrompt quelquefois dans le seul trajet de la Jamaïque en Angleterre : quelquefois même il ne peut être fumé sans se mettre en flammes.

L'île a des sources chaudes, et d'autres eaux minérales, dont le chevalier Bestin a communiqué les propriétés à la Société royale de Londres. On vante beaucoup pour la guérison des maladies vénériennes celle qui fut découverte en 1695. Elle sort d'un roc, proche d'un ruisseau d'eau fraîche, et ne laisse pas d'être si chaude, qu'en peu de momens on y fait cuire des œufs, des écrevisses, et même de la volaille. Sa vertu est merveilleuse aussi pour les contractions des nerfs ; en vingt-quatre heures, la noix de galle ne la teint pas plus que le vin de Canarie.

Entre les raretés du pays, on compte une plante que les Anglais nomment *spirit-weed*, dont la graine n'est pas plutôt mûre, que si l'on touche au vaisseau qui la contient, il s'ouvre avec un bruit fort aigu, et se répand assez loin.

Passons à l'ordre civil de la Jamaïque. Cette île a trois sortes d'habitans, les maîtres, les domestiques

et les esclaves. On pourrait compter aussi dans ce nombre les armateurs et quatité d'autres gens de mer, qui parcourent sans cesse les côtes, soit pour transporter des marchandises d'un lieu à l'autre, soit pour faire des prises. Les armateurs, entre lesquels on devait autrefois le premier rang aux flibustiers, ont toujours beaucoup servi à l'opulence de l'île, en y répandant des millions de pièces de huit, dont ils ont dépouillé d'autres colonies.

Les maîtres de famille, c'est-à-dire les chefs de plantations et les négocians, vivent, non-seulement dans l'abondance, mais avec une pompe égale à celle des plus grands seigneurs de l'Europe. Ils ont des carrosses à six chevaux, précédés et suivis d'une nombreuse livrée, sans y comprendre les Nègres qu'ils font courir devant eux; en un mot, ils l'emportent sur toutes les autres colonies, par la magnificence et le luxe. Les politiques d'Angleterre regrettent que les richesses de l'île ne soient pas plutôt employées à l'encouragement de l'industrie, et prêchent souvent la frugalité aux Anglais jamaïquains; d'autres les excusent, et prétendent qu'avec beaucoup d'avantages naturels sur toutes les autres îles, le secours de l'industrie leur est moins nécessaire. Qu'importe, dit-on, qu'ils donnent beaucoup à leurs plaisirs, si l'or et l'argent qu'ils tirent de leur commerce avec les Espagnols des Indes occidentales, suppléent sans cesse à cette dépense? En effet, cette heureuse facilité de s'enrichir a tant attiré de monde à la Jamaïque, que peu d'années après la paix

d'Utrecht on n'y comptait pas moins de soixante mille Anglais, et de cent mille Nègres. Ensuite la guerre, de nouveaux tremblemens de terre, et diverses maladies ont arrêté cette multiplication; mais on assure encore que le nombre des habitans est presque le même; que l'île a dix-sept mille hommes capables de porter les armes; et que la milice, composée de plusieurs compagnies de cavalerie et de sept régimens d'infanterie, monte à plus de sept mille.

Le gouvernement et les usages ne diffèrent point ici de ceux des autres îles anglaises; mais il y a quelque différence dans le commerce, surtout pour les bois de teinture, que les marchands de la Barbade ne peuvent se procurer si facilement. La baie de Campèche a toujours été d'un extrême avantage pour la Jamaïque, où pendant long-temps, on n'a point eu d'autre embarras, que d'aller abattre et de transporter cette espèce de bois qui se vendait parfaitement bien en Angleterre. A la vérité, l'Espagne s'est ensuite opposée à ce commerce; il a fallu soutenir les ouvriers par des gardes, et combattre pour la facilité du travail.

En paix, le principal commerce de la Jamaïque avec les Espagnols consiste dans la vente des Nègres, des étoffes et des autres marchandises d'Angleterre. En guerre, la situation de cette île, au centre des possessions espagnoles, lui vaut tous les avantages du commerce tranquille et régulier. Il ne part point un vaisseau du continent, ou des îles de

la monarchie d'Espagne qui ne soit forcé de passer à la vue de la Jamaïque. « Un brave commandant, avec douze ou quinze frégates, disent tous les voyageurs anglais, et presque dans les mêmes termes, suffit pour enrichir notre nation par des prises, et pour jeter nos ennemis dans le plus grand embarras de la pauvreté; la flotte annuelle qui vient de Carthagène avec l'argent du Pérou, relâchant à l'île espagnole, d'où elle ne peut se rendre à la Havane sans passer à l'un ou à l'autre bout de la Jamaïque. C'est la Havane qui est le rendez-vous de toutes les flottes d'Espagne, et l'importance de leur jonction pour la sûreté d'un convoi si riche est aisée à concevoir; elle dépendra toujours de nous, lorsque nous serons maîtres des mers qui environnent la Jamaïque ».

Quelques voyageurs assurent qu'un tiers de l'île est peuplé en bonne culture. D'autres combattent cette supposition par un raisonnement fort simple. La Jamaïque, disent-ils, contient certainement quatre millions d'acres : or s'il y en avait treize cents mille d'habités, la quantité de sucre qu'on en tire, sur le calcul commun du produit d'un acre et le nombre des habitans, devrait être dix fois plus considérable qu'il ne l'est réellement. Ils en concluent qu'il n'y a pas un quart de l'île qui soit peuplé ou cultivé, et que la culture même n'y répond pas toujours au travail. Une autre conclusion, c'est que l'Angleterre n'a pas besoin de former de nouveaux établissemens pour l'augmentation de son sucre; elle n'a qu'à tirer

parti de ce qu'elle possède par le travail et par l'industrie. Il reste à la Jamaïque quantité de grandes savanes, où l'on a vu que les Américains plantaient leur maïs, et que les Espagnols nourrissaient leurs troupeaux; pourquoi demeurent-elles sans usage?

Quoique depuis les tremblemens de terre, Port-Royal ait perdu le titre du plus riche et du plus beau port de l'Amérique anglaise, il a reçu des réparations, qui consistent en trois belles rues, traversées de plusieurs autres. On y voit une fort belle église, un hôpital pour les matelots hors de service, un arsenal et des magasins. Il est gardé par des forts, et par une garnison régulière. Le port même n'a pas cessé d'être un des beaux et des plus sûrs du monde, où mille vaisseaux peuvent mouiller à couvert de toutes sortes de disgrâces, à l'exception des ouragans. Le receveur général et tous les officiers de l'amirauté sont toujours obligés d'y avoir leurs bureaux, comme à Spanish-Town. Entre les précautions qu'on a prises contre de nouveaux malheurs, il est défendu d'y bâtir à moins de trente pieds des marques de la haute marée. Dans sa situation présente, Port-Royal est exactement à onze milles de Spanish-Town, cinq par eau, et six par terre. Il est à six milles de Kingston, qui fut régulièrement bâti après le grand tremblement de 1692, sur un plan du colonel Lilly, ingénieur en chef de l'île. Dans ses idées, cette ville devait avoir un mille de long sur un demi-mille de large, être divisée en carrés, comme la plupart des villes espagnoles de l'Amérique, et coupée par de

rues fort droites. Il manque peu de chose à l'exécution de ce plan, même pour l'étendue. Kingston a plusieurs cours inférieures, c'est-à-dire, que le receveur-général, l'amirauté, le secrétaire du gouvernement et le grand-voyer, sont obligés d'y avoir aussi leurs bureaux. La plupart des négocians s'y sont retirés depuis la chute de Port-Royal, et l'île n'a point de port où l'on embarque tant de sucre pour l'Angleterre. En un mot, Kingston prospère de jour en jour. L'état de sa milice porte dix compagnies d'infanterie et deux de cavalerie, qui font près de onze cents hommes : en la supposant formée de la moitié des habitans qui sont en âge de porter les armes, on conclut, par des supputations anglaises, que la ville doit contenir onze ou douze cents maisons. Elle n'a qu'une église ; mais les Juifs y ont deux synagogues, et les Quakers un lieu d'assemblée. Elle est bordée au sud-ouest par la baie de Port-Royal, à dix-huit milles de Spanish-Town, douze par mer et six par terre.

Quoique Spanish-Town soit la résidence du gouverneur et le siége de l'assemblée générale, les réparations y ont été plus lentes, parce qu'étant dans les terres, elle ne peut avoir beaucoup de commerce. La plupart des habitans sont ou des négocians déjà fort riches, qui laissent leurs affaires entre les mains d'autrui, ou des officiers et d'autres personnes de distinction, qui ne pensent qu'au plaisir. Aussi, dans le nombre de ses maisons, en compte-t-on sept ou huit cents belles, et voit-on dans ses rues une con-

tinuelle affluence de carrosses et de chaises. Les bals et les assemblées sont aussi fréquens ici qu'à Londres. Il y a comédie, et si l'on en croit l'historien, *d'excellens auteurs ; éloge*, dit un critique, *qu'on ne donnerait pas justement au meilleur théâtre d'Angleterre*. Le palais du gouverneur borde la grande place, et consiste en plusieurs grands bâtimens, dont une partie est à double étage. C'est l'ouvrage du duc de Portland, mort gouverneur de l'île en 1725. Il est accompagné à l'ouest d'un fort beau jardin, très-soigneusement entretenu, quoique dans un pays où le printemps est perpétuel, on ait peu de goût pour les agrémens de cette nature. L'église principale est un fort bel édifice, et l'on en vante beaucoup l'orgue. On ne loue pas moins la douane, qui est un bâtiment carré, de quarante pieds sur chaque face, où se tiennent aussi les cours de justice. Mais en général, les plus belles maisons de Spanish-Town sont basses, la plupart d'un seul étage, par la crainte où l'on est sans cesse de quelque nouvel ouragan. Elles sont ordinairement lambrissées des bois les plus précieux. Chacune a son perron, où l'on monte par quelques degrés, et qui sert d'abri contre la chaleur du jour, ou, vers le soir, à prendre le frais. Dans tous les actes publics, Spanish-Town conserve son ancien nom espagnol, *San-Iago de la Vega*.

Oristan et Séville, deux grandes et belles villes du temps des Espagnols, n'ont jamais été relevées de leurs ruines. Une partie de l'espace qu'elles occupaient, produit aujourd'hui du sucre.

Les Anglais ont jeté les fondemens d'une autre ville à Bagual, dans la paroisse de Sainte-Anne; mais on doute qu'elle s'achève jamais. Free-Town en est une autre, dont on ne vante pas la grandeur, dans la paroisse de Saint-David. Passage-Fort, dans la paroisse de Sainte-Catherine, ne s'est pas non plus fort agrandie, et consiste encore en cinquante ou soixante maisons; quoique sa situation pour s'embarquer, en allant de Spanish-Town à Port-Royal ou à Kingston, semblât lui promettre un meilleur sort. Carlisle, dans la paroisse de Vère, n'est pas devenue plus considérable. On y avait bâti un fort qui tombe en ruines. Tichfield, petite ville qui doit son nom à la duchesse de Portland, est située près de Port-Antonio, et défendue par un fort très-régulier, où l'on entretient une petite garnison.

On ne fait monter les revenus publics de l'île qu'à sept mille livres sterlings; ce qui semble peu proportionné aux richesses de la colonie. S'il en faut croire les voyageurs de la nation, il se trouve d'anciens habitans qui peuvent passer pour les plus riches particuliers du monde. On nomme un Beikfort, qui possédait, il y a quelques années, vingt-deux plantations, dans lesquelles on comptait plus de douze cents esclaves, et son argent en banque, ou diversement placé, montait à plus d'un million et demi de livres sterlings. Le même écrivain assure qu'annuellement il y a cinq cents vaisseaux employés au seul commerce du sucre, et que chacun étant d'environ deux cents tonneaux, le total monte tous

les ans à cent mille. Mais ce calcul est combattu par d'autres observateurs qui le réduisent à la moitié. On a commencé à mettre aussi le café au rang des plus avantageuses productions de l'île. Il s'en transporte déjà beaucoup, et l'on se flatte qu'avec le temps il suffira pour la consommation de tous les domaines anglais.

Le vaisseau de *l'Assiento* était une source intarissable de richesses pour la Jamaïque, et le regret de sa suppression dure encore. Aujourd'hui que cette branche de commerce est coupée, on ne fait plus difficulté de nous apprendre comment, à l'occasion d'un seul vaisseau dont la charge était bornée, les Anglais avaient trouvé le moyen d'établir une vente sans fin. Premièrement, ils le faisaient suivre par quantité d'autres, qui lui fournissaient, pendant la nuit, de nouvelles marchandises à mesure que les siennes étaient vendues; en second lieu, divers particuliers, chargés de Nègres et d'autres marchandises pour leur propre compte, se rendaient sur la côte de Porto-Bello, au temps de la foire, ou dans une petite île, nommée le *quai des Singes*, qui offre un fort bon port, à quatre lieues de cette ville. Le patron anglais faisait avertir de là les marchands par quelqu'un de ses gens qui parlait espagnol et qui en prenait l'habit. On convenait du temps et du lieu où les chaloupes du vaisseau devaient se rendre avec les marchandises. Toutes les conventions s'exécutaient de bonne foi, c'est-à-dire, que les Espagnols venaient faire d'abord leur marché à des prix fixes, et que, retournant ensuite à la ville, ils en revenaient avec

de l'argent, qu'ils donnaient en prenant les marchandises. Cette foire clandestine durait quelquefois six semaines entières ; car de Porto-Bello l'avis allait jusqu'à Panama, d'où venaient quantité d'autres Espagnols qui traversaient l'isthme en habits de paysans, conduisant des mulets, avec leur argent dans les paniers. S'ils rencontraient quelques officiers royaux ils ne laissaient voir que des vivres, qu'ils feignaient de porter à Porto-Bello ; mais le plus souvent ils voyageaient la nuit par les bois et les chemins détournés. Dans leur marché avec les Anglais, ils ne manquaient point de stipuler qu'on leur ferait des ballots commodes, et qu'on leur fournirait des vivres pour leur retour. Ainsi, toute l'Amérique espagnole se remplissait de marchandises qui ne passaient point par les douanes. Une preuve fort simple du profit extrême que les marchands des deux nations en tiraient, c'est que les Espagnols du continent et les Anglais de la Jamaïque s'exposaient à toutes sortes de hasards pour acheter et pour vendre. On cite l'exemple d'un vaisseau qui, sur un fonds de deux mille livres sterlings, en gagna six mille dans l'espace de deux mois.

CHAPITRE VII.

La Barbade.

Les Anglais, quoique établis les premiers dans cette île, conviennent avec tous les historiens qu'elle fut découverte par les Portugais.

Comme on ne trouve aucune trace du temps où ceux-ci découvrirent la Barbade, ni même de l'année où les Anglais y descendirent pour la première fois après eux, on juge qu'elle fut reconnue en 1521, par Alvarez Cabral, lorsqu'étant parti pour les grandes Indes, il fut poussé sur les côtes du Brésil. A l'égard des Anglais, quoiqu'on ne puisse fixer l'année de leur possession, on est sûr qu'elle n'est pas fort au-dessous du règne de Jacques 1er; car il paraît, par un acte de cette colonie même, qu'elle fut établie en 1626. Ce qu'on sait de plus certain sur son origine, c'est que le chevalier Guillaume Courteen, revenant de Fernambuc en 1624, fut jeté sur la côte de l'île. Courteen était un des plus fameux négocians de son siècle. Il ne revint point dans sa patrie sans y publier sa découverte; et, sur son témoignage, diverses personnes de tous les ordres entreprirent d'y former un établissement. Ligon, le premier dont on ait une relation de la Barbade, dit positivement que le chevalier Courteen y mouilla, qu'il y descendit pour la visiter, qu'il la trouva si

couverte, que ses gens ne purent trouver dans les bois un lieu propre à contenir leurs tentes, et qu'il n'y vit point d'autres animaux que des porcs, qui étaient en fort grand nombre.

Les premiers colons n'eurent pas peu de peine à nettoyer un terrain couvert d'arbres et de ronces. Ils commencèrent par y planter des patates, des bananiers et du blé d'Inde, avec quelques arbres fruitiers; mais les secours d'Angleterre furent si lents et si peu certains, qu'ils se virent réduits plus d'une fois à la dernière nécessité. Le comte Guillaume de Pembroke avait été un des plus ardens pour la fondation d'une colonie; et quoiqu'il ne paraisse point qu'il eût obtenu du roi des lettres de concession, il avait fait prendre possession pour lui-même d'une grande partie de l'île. Il y chargea de ses intérêts un officier nommé *Canon*, qui passe pour le premier gouverneur de la colonie. Dans cette origine, on trouva, non des restes de cabanes américaines, ou d'autres marques d'habitation, mais quelques vases de terre de différentes grandeurs, et travaillés avec tant d'art, que, malgré la connaissance qu'on avait déjà de l'élégante poterie des Caraïbes, on ne put les prendre pour l'ouvrage de ces sauvages. Canon jugea qu'ils y avaient été apportés par quelques-uns des Nègres que les Portugais amenaient des côtes d'Afrique, et se souvint d'en avoir vu de la même forme dans le pays d'Angola, où les habitans sont d'une singulière industrie. Cependant Ligon, qui rapporte ce trait, n'en est pas moins persuadé que

ces vases venaient des Caraïbes. « Il est certain, dit-il, qu'il y a des endroits de l'île d'où l'on peut, dans un temps serein, voir parfaitement l'île de Saint-Vincent; et si nous pouvons la voir, pourquoi ses habitans ne pourraient-ils pas nous voir aussi? Or tout le monde sait que les Caraïbes, qui ont toujours été en possession de cette île, se hasardent facilement à naviguer vers tous les lieux qu'ils peuvent voir, et où ils peuvent arriver avant la nuit, après s'être embarqués de fort grand matin ».

La nouvelle colonie tomba bientôt dans un si grand embarras, qu'elle se vit forcée d'abandonner ses établissemens, ou de se soumettre au comte de Carlisle, un des favoris de Jacques 1er. Ce seigneur ayant obtenu du roi la propriété de l'île, en vendit les terres à tous ceux qu'il trouva disposés à s'y transporter, ou confirma dans leur possession ceux qui voulurent la tenir de lui. Les premiers habitans s'étaient établis au fond de la baie où Bridge-Town existe aujourd'hui, et le long du même rivage; de sorte que toutes les autres parties de l'île étaient encore à peupler. Elles furent bientôt reconnues; et l'agrément du pays y attira tant de monde, qu'on n'a point d'exemple d'une colonie dont la formation ait jamais été si prompte; mais on regrette beaucoup que le malheur de Bridge-Town, causé en 1666 par un incendie qui ruina presque entièrement cette ville, ait entraîné la perte de tous les actes publics de la colonie. Le gouvernement de l'île ayant été plus de trente ans entre les mains du seigneur pro-

priétaire, ces monumens n'étaient pas venus aux archives de Londres. On n'a, pour se conduire dans le reste de cet article, que les relations des voyageurs, et quelques traits tirés des autres histoires.

Après les travaux nécessaires à la subsistance humaine, la première occupation des habitans avait été de planter du tabac; mais il se trouva si mauvais, qu'il ne se vendait presque point en Angleterre ni dans les pays étrangers. Ainsi, le travail et l'industrie de plusieurs années ne produisirent aucun fruit. Les bois étaient encore d'une épaisseur qui décourageait les plus laborieux ouvriers. Chaque arbre était si gros, qu'il demandait beaucoup de bras pour l'abattre, et lorsqu'il était abattu, les branches formaient une autre difficulté. Il se passa près de vingt ans, pendant lesquels on parvint à former quelques plantations d'indigo.

Ce ne fut que vers l'an 1650 qu'on vit prospérer les cannes à sucre, dont on n'avait fait encore que de malheureux essais. Quelques-uns des plus industrieux habitans trouvèrent le moyen de faire venir du plant de Fernambuc; il multiplia fort heureusement; mais le secret de la fabrique n'étant pas connu, on fut encore deux ou trois ans à tirer parti de ces nouvelles plantations. Enfin, par les instructions d'un Hollandais venu du Brésil, et par diverses informations qu'on recueillit chez les étrangers, on se forma des méthodes, qui ont passé long-temps pour les plus parfaites. « Lorsque je sortis de l'île, dit Ligon, les cannes étaient améliorées. On con-

naissait quand elles étaient mûres, ce qui n'arrivait que dans l'espace de quinze mois; au lieu que d'abord on les recueillait à la fin de l'an, erreur pernicieuse au bon sucre; car manquant de la douceur qu'il doit avoir, il était maigre, et ne pouvait se garder. Ce n'était que des *moscouades* humides, crasseuses et si mal purifiées, qu'elles étaient rejetées des marchands. Mais avant notre départ on était devenu si expert, qu'on entendait la manière de les cuire, de les purifier et de les blanchir ». Ce progrès du savoir et de l'industrie dans l'espace de trois ans, fit changer tout d'un coup la face de l'île. On en peut juger par la vente d'une habitation de cinq cents acres, qui s'était donnée auparavant pour quatre cents livres sterlings, et dont une seule moitié fut vendue ensuite sept mille.

La colonie reçut aussi de grands accroissemens pendant les guerres civiles d'Angleterre, par l'arrivée de quantité de familles, qui vinrent y chercher un asile contre les persécutions du parti qu'elles avaient refusé d'embrasser. On fit attention alors que l'île était sans défense, et l'on se hâta d'élever quelques redoutes sur les côtes, dans les lieux où elles n'étaient pas naturellement fortifiées. Un officier de l'île, nommé *Burrough*, qui se donnait pour soldat et pour ingénieur, entreprit de les fortifier plus régulièrement, et de les munir d'une artillerie suffisante, à condition qu'il jouirait, pendant sept ans, d'un impôt qui fut accordé par le gouverneur et l'assemblée générale. Il travailla sur ce plan; mais

lorsqu'il eut achevé son fort avec beaucoup de dépense, des ingénieurs plus habiles, qui arrivèrent dans la colonie, le trouvèrent dangereux, parce que, commandant tout le port, sans être capable de se défendre de lui-même, il pourrait être pris facilement et servir contre ceux qu'il devait mettre à couvert. Il fut abattu, et l'île fut obligée à de nouveaux frais, pour faire à sa place des tranchées, des remparts, des palissades, des ouvrages à cornes, des courtines et des contre-escarpes. On fit, dans une autre situation, trois bons forts, l'un pour servir d'arsenal, et les deux autres pour la retraite des habitans dans l'occasion.

Ce fut alors que la colonie, se voyant tranquille dans ses possessions, établit un conseil pour l'administration de la justice. L'île fut divisée en quatre districts et onze paroisses, dont chacune devait fournir deux membres à l'assemblée. On bâtit des églises et d'autres édifices publics. Un commerce, qui commençait à s'étendre dans toutes les parties du monde, donna tant de facilité pour s'enrichir, qu'un habitant, nommé Drax, sollicité de retourner à Londres par les parens qu'il y avait laissés, promit de les satisfaire lorsqu'il aurait acquis dix mille livres sterlings de rente, et tint parole sur ces deux points. Les secours, pour arriver à ces immenses fortunes, étaient quelques domestiques blancs, des nègres et des esclaves américains. On recevait les premiers d'Angleterre, les seconds d'Afrique; mais les troisièmes étaient des Caraïbes, qu'on enlevait sur le continent

ou dans les îles voisines, quelquefois par artifice, souvent avec violence, et toujours par des voies odieuses. Les Anglais confessent eux-mêmes, qu'étant en horreur à ces misérables Américains, il n'y avait que la piraterie et les invasions qui en pussent forcer un petit nombre à les servir : d'ailleurs, ils les traitaient avec une dureté sans exemple. Les Nègres, qui n'étaient pas mieux traités, quoique déjà plus nombreux que leurs maîtres, en conçurent tant de rage, que, pour se venger autant que pour recouvrer leur liberté, ils formèrent, en 1649, le dessein de les égorger tous. Cette conspiration fut conduite avec tant de secret, que, la veille du jour qu'ils avaient choisi pour le massacre, toute la colonie était encore sans défiance. Mais un des chefs mêmes du complot, troublé par la crainte, ou peut-être attendri pour son maître par quelques bienfaits qu'il en avait reçus le même jour, lui découvrit le danger qui le menaçait. Des lettres, répandues avant le soir dans toutes les plantations, avertirent les Anglais, qui profitèrent de la nuit suivante pour arrêter tous leurs Nègres dans les loges; et dès le lendemain, ils en firent exécuter dix-huit. Une justice si prompte fit rentrer tous les autres dans la soumission. On rapporte un trait qui n'avait pas peu contribué à nourrir leur haine. Quelques Anglais ayant débarqué au continent pour enlever des esclaves, furent découverts par les Américains du canton, qui, jugeant de leur dessein, tombèrent sur eux, en tuèrent une partie et mirent le reste en fuite. Un jeune homme,

long-temps poursuivi, se jeta dans un bois, où il rencontra une jeune Américaine qui le prit en affection à la première vue, et qui, l'ayant dérobé à la poursuite de ses ennemis, le nourrit secrètement pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'elle trouvât l'occasion de le conduire vers la mer. Il y rejoignit ses compagnons, qui attendaient à l'ancre le retour de ceux qu'ils avaient perdus. La chaloupe vint le prendre à terre; et l'Américaine, entraînée par l'amour, ne fit pas difficulté de se laisser conduire au vaisseau avec un homme qui lui devait la vie, et dont elle pouvait attendre du moins une juste reconnaissance. Les Anglais retournèrent à la Barbade, où le jeune homme ne fut pas plutôt arrivé qu'il la vendit pour l'esclavage. Ligon, qui était alors dans cette colonie, fut indigné d'une action si noire, qui fit la même impression sur tous les esclaves de l'île. Il fait une peinture intéressante de la beauté de l'Américaine, qui se nommait *Yaricò* (1). « Elle ne demeura pas, dit-il, sans adorateurs. Un domestique blanc de son maître en eut un enfant; et lorsqu'elle fut prête à le mettre au monde, elle se retira seule dans un bois, d'où elle revint, trois heures après, avec le fruit de ses amours, qu'elle portait gaîment dans ses bras, et qui promettait d'être quel-

(1) Cette histoire, rapportée dans le *Spectateur anglais*, a fourni le sujet de la *Jeune Indienne*, pièce dont l'intrigue est un peu faible, mais dont le fonds est intéressant, et le style élégant et naturel.

que jour d'aussi belle taille que sa mère. Les esclaves américains n'étaient pas en assez grand nombre pour entreprendre de la venger; mais ils avaient trouvé le moyen de communiquer leur ressentiment aux Nègres ».

Le même voyageur assure qu'en 1650 on comptait déjà cinquante mille habitans dans la colonie; qu'on y voyait des habitations qui pouvaient porter le nom de villes, divisées en plusieurs grandes rues, dont la plupart étaient bordées de belles maisons; qu'on aurait pris même l'île entière pour une grande cité, parce que les édifices y étaient à peu de distance les uns des autres, qu'il y avait des foires et des marchés, que les boutiques y étaient remplies de toutes sortes de marchandises, et que, dans la manière de bâtir, comme dans les usages, on affectait de se conformer aux modes de Londres.

Ces progrès, dans l'espace de vingt ans, causent de l'admiration; mais on nous fait remarquer aussi qu'il n'en a pas été de cet établissement comme de la plupart des autres colonies de l'Europe, dont on doit l'origine à l'indigence de leurs premiers habitans, qui n'y portaient que du chagrin et de la misère. Pour former une plantation à la Barbade, il fallait un fonds considérable. On n'allait pas s'y établir pour commencer sa fortune, mais pour achever de s'y enrichir; surtout il n'était pas question d'y chercher la liberté de conscience; aussi ne vit-on pas l'île peuplée de puritains, comme la Nouvelle-Angleterre et quelques autres colonies anglaises. La

plus grande partie des anciens colons étaient partisans de l'église anglicane, et ce que les Anglais nommaient alors des *Royalistes*. Si l'on y souffrit quelques parlementaires, ce fut à condition d'y vivre paisiblement; et pendant long-temps il y eut des amendes établies pour ceux qui faisaient aux autres quelques reproches offensans. Cependant la bonne intelligence ne se soutint point après la mort du roi; et malgré les royalistes, qui reconnurent d'abord Charles II, une flotte de l'usurpateur vint faire triompher les parlementaires. Enfin, la famille royale étant remontée sur le trône, Charles II acheta la propriété de la Barbade des héritiers du comte de Carlisle, en leur y laissant un revenu annuel de mille livres sterlings, et ses successeurs ont continué d'en jouir depuis avec tous les droits de l'autorité suprême.

Les opinions ont beaucoup varié sur la situation de cette île. Ligon place la Barbade à 13 degrés 31 minutes de latitude septentrionale, et lui donne, dans sa plus grande longueur, un peu plus de vingt-huit milles sur dix-sept dans sa plus grande largeur. Un autre Anglais, qui avait fait aussi le voyage de l'île, l'a mise à 13 degrés 20 minutes, et ne lui a donné que vingt-quatre milles de long sur quinze de large. Robbe et d'autres géographes français, la placent à 17 degrés, et lui donnent environ trente lieues de circonférence. D'autres observations, publiées en Angleterre, fixent la situation de la Barbade entre les 13 et 14 degrés, en mettant la partie du sud sous les 13 degrés 10 minutes, et celle du nord sous les

13 degrés 27 minutes : elles lui donnent vingt-un milles de longueur, depuis la pointe qui est au-dessous du canton de *Carew*, au sud-sud-est, jusqu'au terrain de *Dowden* au nord-nord-ouest ; douze de largeur, depuis la pointe de *Needham* jusqu'au roc de *Conger*, et soixante-quinze milles de circonférence. Un voyageur plus moderne ne conteste point cette dernière latitude ; mais, fondé sur ses propres observations, et sur celles de plusieurs personnes dont il vante l'exactitude, il compte vingt-huit bons milles de long, depuis la baie d'Ostin au sud-est, jusqu'à celle de Cliff dans la paroisse de Sainte-Lucie au nord-ouest ; lesquels multipliés, dit-il, par douze, qu'il reconnaît pour la largeur, font trois cent trente-six acres carrés, en tout deux cent quinze mille quarante acres. Mais d'autres assurent que ce calcul, quelque juste qu'il puisse être en arithmétique, ne l'est pas réellement en lui-même, et qu'en tout l'île ne contient pas plus de cent mille acres ; diminution qu'ils attribuent à l'inégalité de largeur entre la partie du nord-ouest, où elle est moindre, et la partie du sud-est, où elle est beaucoup plus considérable.

De toutes les îles Caraïbes, la Barbade est la plus éloignée sous le vent, à l'exception de Tabago, qu'on met aussi dans ce nombre. Sa forme est ovale ; large, comme on vient de la représenter, du côté méridional, et se rétrécissant vers le nord avec une courbure à l'est. Les îles les plus voisines sont Saint-Vincent et Sainte-Lucie. On a déjà remarqué, avec

Ligon, que, dans un jour serein, la Barbade et Saint-Vincent peuvent être vues l'une de l'autre. La plus proche partie du continent est Surinam. En général, le terrain de la Barbade s'élève comme par degrés; uni dans quelques endroits, montueux en d'autres, mais offrant partout une fort belle perspective, et revêtu d'une continuelle verdure. On croit devoir commencer la description particulière par celle de la capitale.

Bridge-Town, appelé d'abord *Saint-Michel*, du nom de son église paroissiale, qui fut dédiée au chef des anges, est situé par les 12 degrés 55 minutes de latitude nord, au fond d'une baie, que l'on nomme communément la *baie de Carlisle*. Il semble que, dans le choix du terrain, on avait fait moins d'attention à la santé qu'à la commodité des habitans; sa disposition, qui le rend un peu plus bas que le rivage, l'exposait tellement aux inondations de la marée, qu'il n'était jamais sans un grand nombre de lagunes et de mares d'eau salée, dont il s'élevait des vapeurs fort nuisibles; mais, à force de travail, on est parvenu à dessécher ces parties marécageuses, et même à fermer le passage aux eaux de la mer. Il vient pourtant des débordemens extraordinaires qui l'inondent quelquefois elle-même, et contre lesquels on n'a pu trouver encore de défense. Elle est à l'entrée d'une vallée, qui s'étend de plusieurs milles dans les terres, et qui se nomme *la vallée de Saint-Georges*. On y voyait, il y a quelques années, une petite rivière qui tombait dans la baie de Carlisle, près du pont, et qui

étant assez profonde pour recevoir des chaloupes, procurait toutes sortes d'avantages aux plantations de la vallée; mais elle est aujourd'hui tout-à-fait bouchée, et personne ne se croyant obligé d'y apporter remède à ses propres frais, on attend que le gouvernement fasse cette dépense.

On nous représente la capitale de la Barbade comme une belle et grande ville, composée d'environ douze cents maisons, la plupart de pierre; les rues en sont larges et les maisons hautes. On assure que les loyers n'y sont pas moins chers qu'à Londres. Tous les voyageurs vantent la disposition et la propreté des quais. Les forts maritimes sont si bien construits, que la ville n'aurait rien à craindre du dehors, s'ils étaient fidèlement entretenus et munis avec plus de soin. Le premier, qui se nomme le *Fort-James*, et qui est situé près du quai Steward, est monté de dix-huit canons: on y voit une très-belle salle, bâtie pour le conseil, sous le gouvernement de milord Gray; le fort de Wiloughby occupe une petite langue de terre, qui s'avance dans la mer, et n'a que douze canons. Le reste de cette côte, jusqu'au fort Needham, qui a vingt canons, est défendu par trois batteries. Au-dessus et moins proche du rivage, on avait commencé à grands frais une citadelle, sur le bruit d'une attaque dont l'île se croyait menacée; mais il paraît que cette entreprise est demeurée sans exécution, et qu'elle s'est évanouie avec le danger. La ville est défendue à l'est par un petit fort de huit canons, qui font sa principale sûreté contre les invasions du de-

hors et contre les mouvemens domestiques. Il n'y a point de marchands qui ne croient leurs magasins hors d'atteinte sous cette protection; et leur confiance, bien ou mal fondée, sert, dit-on, à rendre Bridge-Town la plus riche ville des îles sous le vent.

Son église a la grandeur de la plupart des cathédrales d'Angleterre. Bridge-Town est la résidence du gouverneur, le siége du conseil et de l'assemblée générale et le centre de toutes les affaires de l'île. On peut juger du nombre de ses habitans par sa milice, qui est de douze cents hommes pour la ville et pour le quartier de Saint-Michel : elle porte le nom *de régiment royal* ou *des gardes à pied.* On ajoute que, si la ville de Bridge-Town était située dans un lieu aussi sain qu'il est sûr et commode, elle serait la plus belle et la meilleure place des colonies anglaises, comme elle en est la plus riche.

La baie de Carlisle, dont elle occupe le fond, est assez spacieuse pour contenir cinq cents voiles : elle avait un môle qui, prenant du Fort-James, s'étendait assez loin dans la mer; mais il fut entièrement détruit, en 1694, par un ouragan. A l'est de la ville, on trouve, à peu de distance, un magasin de pierre bien gardé, où l'on entretient une grosse provision de poudre. Du même côté, à quatre milles du pont, la paroisse de Saint-Georges se présente dans une délicieuse vallée; et sur le chemin, à moins d'un mille de Bridge-Town, on rencontre une belle maison, nommée *Pilgrime*, que l'assemblée générale a fait bâtir pour le gouverneur. Du côté du sud, à la

distance d'un mille et demi du pont, on en voit une autre, nommée *Fontabelle*, que la colonie louait auparavant du colonel Valrond, pour le même usage. Du pont à Fontabelle, le rivage est bordé d'une tranchée avec un parapet, et Fontabelle même est défendue par une batterie de dix canons : de là la tranchée continue jusqu'à Chace, où l'on trouve une autre batterie de douze pièces. Ensuite les côtes de la baie de Mellow, qui ne sont que des rochers escarpés, servent de fortifications naturelles.

La Barbade n'a pas d'autres édifices publics que ses églises, l'hôtel du conseil et celui du gouverneur. Toutes les églises y sont belles et régulières. Mais les maisons des particuliers ne répondent pas aux richesses de la colonie, à l'exception de Bridge-Town, où la plupart sont assez hautes, et ont échappé aux ouragans : celles qui ont été rebâties après ces affreux orages, qui en avaient renversé un grand nombre dans toutes les parties de l'île, ont été longtemps fort basses. Ensuite, à mesure que la crainte s'est dissipée, on a recommencé à se donner trois et quatre étages, avec des appartemens d'une belle étendue. Les tapisseries y sont rares, parce qu'elles ne s'accommodent pas d'un air fort humide, qui les fait bientôt tomber en pourriture. En général, dans les meubles comme dans les habits, les habitans s'attachent plus à la commodité qu'à la magnificence. Ils sont aussi moins sensuels et moins délicats dans leurs alimens que les Anglais de la Jamaïque. La plupart se bornent aux productions naturelles de leur

terroir, avec les supplémens qu'ils reçoivent d'Angleterre et des autres colonies de leur nation.

Dans la situation de l'île, on s'imaginerait que la chaleur y doit être insupportable; mais, pendant huit mois de l'année, elle est fort tempérée par des vents frais qui s'élèvent avec le soleil, et dont la fraîcheur augmente à mesure qu'il monte au méridien. Ils soufflent de l'est, un ou deux points vers le nord, excepté pendant les mois de juillet, d'août, de septembre et d'octobre, qui font proprement l'été de l'île; et dans tout cet intervalle, on avoue que la chaleur est excessive. Cependant les brises de mer, l'ombrage des arbres et l'heureuse disposition des édifices la diminuent encore. En 1691, quelques troupes embarquées à Cadix, pour une vaine expédition, y apportèrent des fièvres contagieuses, qui firent périr un tiers des habitans; mais cette maladie s'est dissipée par degrés. Les ouragans, qui semblaient menacer l'île de sa ruine, y sont devenus beaucoup moins fréquens.

Le gouvernement est le même ici que dans les autres colonies anglaises; c'est-à-dire qu'il est entre les mains d'un gouverneur nommé par le roi, d'un conseil et de l'assemblée générale, composée de deux députés pour chaque paroisse. Le gouverneur représente le roi. Il est capitaine-général, amiral et chancelier de l'île. Toutes les commissions viennent de lui. Il convoque l'assemblée, il la congédie, il crée les conseillers, il peut accorder le pardon pour toutes sortes de crimes, à la réserve du meurtre et

de la trahison; il accorde même, dans ces deux cas, l'espèce de grâce que les Anglais nomment *reprieve*, sursis; en un mot, il exerce l'autorité souveraine, sans autre restriction que de prendre l'avis du conseil, et de se conformer aux lois de la nation. Il a le droit négatif pour tous les actes de l'assemblée; et, quoique chancelier de la colonie, il peut nommer à son gré des administrateurs pour les biens de ceux qui meurent intestats; prérogative dont on a vu naître une infinité d'abus sous quelques mauvais gouvernemens. Les appointemens du gouverneur n'étaient que de douze cents livres sterlings; mais, dans la seule vue d'épargner à la colonie divers présens, qui semblaient tourner en droit pour les successeurs, la cour les a fixés à deux mille livres, avec défense d'offrir ou d'accepter rien de plus; ce qui n'empêche point que, sous d'autres titres, ce poste n'en vaille au moins quatre mille.

Le conseil est composé de douze membres, qui doivent être des habitans d'une naissance et d'une fortune distinguées. Ils tiennent leur autorité du roi, par des lettres qu'ils reçoivent après leur admission; mais c'est le gouverneur qui les nomme en cas de démission ou de mort. Leurs fonctions consistent à le seconder dans toutes les parties du gouvernement; à le contenir dans les bornes de sa commission; à modérer l'assemblée générale, dont ils forment la chambre haute, comme les seigneurs en Angleterre; à tenir la cour de chancellerie avec le

gouverneur; enfin à gouverner pendant son absence, par leur président, qui le représente alors dans toute l'étendue de son autorité. La méthode des élections, pour l'assemblée générale, ne diffère point de celle d'Angleterre, et les droits des membres sont les mêmes. C'est pour faciliter l'administration de la justice qu'on a divisé l'île en cinq quartiers. Chacun a ses juges, qui tiennent leurs séances tous les mois, et dont on appelle au conseil de l'île pour les sommes qui excèdent dix livres sterlings, comme on peut appeler du conseil du roi pour les sommes qui excèdent cinq cents livres. Outre ces cours inférieures, la Barbade a celles de l'échiquier et de l'amirauté. On a publié en 1698 un recueil des lois de l'île, revêtu de l'approbation de l'assemblée, et confirmé par l'autorité royale.

L'administration militaire est confiée, sous les ordres du gouverneur, à des colonels qui sont répandus, avec leurs troupes, dans les cinq quartiers de l'île. On y compte cinq régimens d'infanterie et deux de cavalerie, sans y comprendre la garde du gouverneur, qui est ordinairement de cent trente hommes. Chaque régiment d'infanterie doit être de douze cents hommes, et la cavalerie de mille; mais cette milice, composée d'habitans dispersés, est toujours sans discipline, et n'est payée qu'en temps de guerre, aux frais de la colonie. Les revenus du roi sont médiocres à la Barbade. Ils consistent, 1°. en quatre et demi pour cent sur toutes les marchandises qui s'embarquent; ce qui monte, année

commune, à dix mille livres sterlings ; 2°. en quatre livres de poudre, toujours payées en espèces, pour chaque tonneau de navire qui arrive, montant à six cents livres sterlings ; 3°. un droit de quatre livres sterlings sur chaque pipe de vin de Madère, montant à sept mille livres ; 4°. un autre droit sur les liqueurs fortes, qui monte à deux mille livres. Tels sont les impôts royaux, dont il n'y a même que le premier qui appartienne proprement à la couronne; car les autres sont employés à l'entretien des forts et des munitions. L'assemblée générale lève aussi les siens pour le service ordinaire de la colonie; et l'on cite quelques années où ces contributions, qui se payent par tête, sont montées à vingt mille livres sterlings. La taxe des paroisses, pour l'entretien des églises et de leurs ministres, est une autre charge des habitans. Il n'y a point de ministre ecclésiastique à qui son emploi ne vaille cent cinquante ou deux cents livres sterlings; et la cure de Bridge-Town en vaut sept mille. Depuis que la propriété de l'île appartient au roi, il y est resté si peu de presbytériens, que le soin de les conduire apportant peu de profit, ils sont sans pasteur. On reprochait, il y a quelques années, à la colonie, de n'avoir encore aucun établissement pour l'instruction de la jeunesse, qui était obligée de venir prendre les premiers élémens du savoir dans les colléges d'Angleterre, au risque d'y acquérir plus de vices que de lumières et de vertus. Il paraît que l'assemblée générale prit alors cette affaire en considération; mais on

n'a point appris qu'elle ait eu le succès auquel on devait s'attendre.

Un si long oubli du plus important des intérêts est d'autant plus surprenant, que la colonie, comme on l'a déjà fait observer, fut d'abord composée d'un grand nombre de personnes bien nées et d'une fortune médiocre, qui abandonnèrent leur patrie pour l'augmenter. On assure même que, depuis la formation de cet établissement, les rois d'Angleterre y ont fait plus de chevaliers que dans tout le reste de leurs possessions d'Amérique; et si l'on jette les yeux sur la carte de l'île, on verra que tous les noms des lieux habités sont ceux des plus anciennes et des plus honorables familles d'Angleterre. On y joint même un Paléologue, qui forma une petite plantation dans l'île. Ceux qui parlent de lui ne manquent point d'observer que, s'il prouvait la vérité de son origine, on ne pourrait lui contester une brillante noblesse. Ses ancêtres étaient des empereurs de Constantinople du même nom, qui régnèrent depuis le treizième siècle jusqu'à la ruine de cet empire.

Les habitans de la Barbade sont distingués en trois ordres: les maîtres, qui sont Anglais, Ecossais ou Irlandais, avec quelque mélange de Français réfugiés, de Hollandais et de Juifs; les domestiques blancs et les esclaves. On distingue aussi deux sortes de domestiques: ceux qui se louent pour un service borné, et ceux qu'on achète, entre lesquels on fait encore la distinction de ceux qui se vendent eux-

mêmes pour quelques années, et de ceux que leurs crimes font transporter. On a dédaigné long-temps, à la Barbade, d'employer cette dernière espèce d'hommes, jusqu'aux fâcheuses conjonctures où la guerre et les maladies en ont fait sentir la nécessité. A l'égard des premiers, quantité d'honnêtes pauvres, que la misère avait forcés à la servitude, ont tiré tant d'avantages de leur travail et de leur probité, qu'après l'expiration de leur terme, on les a vus maîtres de quelque bonne plantation, et créateurs d'une heureuse famille.

Les maîtres, quoique moins fastueux qu'à la Jamaïque, vivent dans leurs plantations avec un air de grandeur. Ils ont leurs esclaves domestiques, et d'autres pour le travail des champs. Leurs tables sont servies avec autant d'abondance que de propreté. Chacun a diverses sortes de voitures; des chevaux, une livrée; les plus riches entretiennent de belles barques, pour se promener autour de l'île, et des chaloupes, qui servent à transporter leurs marchandises à Bridge-Town. Ils sont vêtus proprement, et leurs femmes sont passionnées pour les modes de l'Europe. La plupart des hommes, ayant reçu leur éducation à Londres, en conservent fidèlement les usages, et sont plus polis, si l'on en croit un voyageur de leur nation, qu'on ne l'est ordinairement dans les provinces d'Angleterre. Mais on les accuse de prendre, dans cette capitale, un esprit intéressé, qui les rend moins généreux que dans les premiers temps de la colonie. L'hospitalité, qui était

alors la première vertu de l'île, y est aujourd'hui peu connue. Anciennement toutes les maisons étaient ouvertes aux étrangers, et le moindre habitant prenait plaisir à traiter ses voisins; aujourd'hui, pour employer l'expression anglaise, chacun, à l'exemple des habitans de Londres, garde pour soi ce qu'il a de bon. On attribue ce changement aux factions qui ont long-temps divisé la colonie.

Leurs alimens sont, comme en Angleterre, tout ce qu'on nomme viande de boucherie, dont la chaleur du climat ne les empêche point de manger beaucoup, diverses sortes de volaille, qu'ils nourrissent en abondance, et le poisson de mer. Ils tirent d'Angleterre tout ce qui sert à l'assaisonnement, comme les épices, les anchois, les olives, les jambons, etc. Leur pâtisserie ne se fait aussi qu'avec de la farine d'Angleterre. Mais ils n'ont pas besoin de chercher hors de l'île de quoi composer le plus élégant dessert. On ne se lasse point de vanter l'excellence et la variété de leurs fruits. Ils ont deux sortes de vins communs, qu'ils nomment *Malmsey* et *Vidonia*, tous deux de Madère; le premier, aussi moelleux et moins doux que le Canarie; le second, aussi sec et plus fort que celui d'Andalousie. Il leur vient d'Angleterre toutes sortes d'autres vins, de bière, de cidre. L'abondance du sucre et des limons leur a fait inventer différentes sortes de liqueurs, dont le fond est du vin, ou de l'eau-de-vie, ou du rhum, qui est une eau-de-vie de sucre. Enfin, il ne leur manque rien de ce qui peut servir aux délices de la vie.

Chaque habitant, dans sa plantation, se regarde comme un souverain. Son pouvoir est absolu sur tout ce qui respire autour de lui, sans autre exception que *la vie et les membres*. Plusieurs ont jusqu'à sept ou huit cents nègres, condamnés pour jamais à l'esclavage, eux et leur postérité. Les domestiques blancs s'achètent aussi, et ne sont pas plus libres pendant le temps de leur servitude; mais ce temps est borné par les lois; et ceux qui se lassent de leur condition peuvent rentrer alors dans tous les droits de la liberté. D'ailleurs ils sont traités avec plus de douceur que les nègres. Le prix ordinaire d'un domestique blanc est vingt livres sterlings, et beaucoup plus s'il est artisan; celui d'une femme dix livres. Mais on voit à présent peu de femmes blanches qui servent dans la colonie, à moins qu'y étant nées, elles ne se louent comme en Europe. On assure qu'il y a plus de quarante ans qu'on n'y en a point vendu. Au reste, le service des blancs n'est pas différent de celui des domestiques d'Angleterre.

L'état des Nègres est beaucoup plus misérable, non-seulement parce qu'il est perpétuel, mais plus encore parce qu'il les assujettit à des traitemens qui font frémir la nature. C'est une opinion établie, que la plupart des Anglais sont de cruels maîtres pour leurs esclaves. Ils ne le désavouent pas eux-mêmes; et ceux qui méritent ce reproche donnent la nécessité pour excuse. Cependant un de leurs voyageurs entreprend de détruire l'accusation. Cet

article est curieux. « Premièrement, dit-il, il est cartain que, dans les colonies anglaises, comme dans celles des autres nations, un maître est intéressé à la conservation de ses Nègres, puisque outre le profit qu'il en tire journellement, il n'en perd pas un qui ne lui coûte quarante ou cinquante livres sterlings, et quelquefois beaucoup plus; car un Nègre qui excelle dans quelque emploi mécanique, se vend, dans nos plantations, cent cinquante et deux cents livres; j'en ai vu donner quatre cents d'un habile raffineur. A l'égard du traitement, leur travail commun est l'agriculture, à la réserve de ceux qu'on retient pour divers services dans les sucreries, les moulins et les magasins, où la peine n'excède point leurs forces, et de ceux qu'on emploie dans les maisons où les femmes les plus jolies et les plus propres sont chargées des soins convenables à leur sexe; et les hommes les mieux faits, des offices de cochers, de laquais, de valets-de-chambre., de portiers, etc. D'autres, à qui l'on reconnaît du talent pour les arts mécaniques, sont exercés dans la profession qu'ils entendent : on en fait des charpentiers, des serruriers, des tonneliers, des maçons, etc., qui n'ont pas d'autres peines que celles de leur métier. Nous leur permettons d'avoir deux ou trois femmes pour augmenter notre bien par la multiplication. Peut-être la polygamie est-elle un obstacle à cette vue; car l'usage immodéré du plaisir peut les affaiblir, et les enfans qui sortent d'eux en ont moins de force. Ces femmes s'attachent fidèlement

à l'homme qui passe pour leur mari : l'adultère est un crime détestable à leurs yeux. On nous accuse de leur refuser le baptême ; c'est une injustice, comme c'est une fausseté d'en donner pour raison que leur conversion au christianisme les rendrait libres. Ils n'en seraient pas moins esclaves, eux et tous leurs descendans, et le seul avantage qu'ils en pourraient tirer, serait d'être un peu plus épargnés par leurs commandeurs, qui ne châtieraient pas aussi volontiers leurs frères chrétiens que les infidèles. La vérité est que ces misérables ne marquent aucun goût pour la doctrine chrétienne. Ils ont tant d'attachement à leur idolâtrie, que si l'on ne permet au gouvernement de la Barbade d'y établir une *Inquisition* (1), jamais il ne faut espérer qu'ils se convertissent. Mais ceux qu'on croit disposés à recevoir les lumières de la foi, sont encouragés lorsqu'ils les demandent, et traités plus doucement après leur conversion. Il est vrai aussi que les maîtres ne sont pas fort ardens à faire des prosélytes, parce qu'ils sont persuadés que l'espoir d'un traitement plus doux en porterait un grand nombre à professer le christianisme du bout des lèvres ; pendant qu'ils conserveraient leurs diaboliques opinions au fond du cœur. Cette race d'hommes est généralement fausse et perfide. S'il s'en trouve quelques-uns dont la fidélité mérite de

(1) Un Anglais qui prononce sans horreur le nom de l'Inquisition ! Un Anglais qui propose d'établir une Inquisition !

l'admiration, la plupart, malgré leur stupidité naturelle, excellent dans l'art de feindre. Leur nombre les rend dangereux : il est de trois pour un blanc ; et, par leurs fréquentes séditions, ils ont mis leurs maîtres dans la nécessité de les observer sans cesse. Cependant tout ce qu'on raconte de la rigueur qu'on emploie contre eux est une exagération. Il y a peu d'Anglais aussi barbares qu'on les représente. Ce qu'on peut confesser, c'est que le traitement des esclaves dépend du caractère de leurs maîtres. Mais les fouets d'épines ou de fer appliqués jusqu'au sang, mains liées, et la saumure employée pour guérir plus tôt les plaies avec les plus cuisantes douleurs, sont des fables qui ne peuvent en imposer qu'aux enfans. Si l'on considère quelle est la paresse des Nègres, et leur négligence pour les intérêts de leurs maîtres, dont la fortune dépend presque entièrement de leur travail et de leur attention, il sera difficile de blâmer les commandeurs anglais d'un peu de sévérité pour les paresseux. On a vu des Nègres assez négligens, ou peut-être assez malins, pour faire du feu près des champs de cannes, où ils ne peuvent ignorer que la moindre étincelle excite des incendies qui se répandent jusqu'aux édifices. Une pipe de tabac, secouée contre le tronc d'un arbre sec, suffit pour le mettre en feu, et la flamme, aidée par le vent, dévore tout ce qui se rencontre au-dessous. Deux célèbres habitans perdirent, il y a quelques années, dix milles livres sterlings par un accident de cette nature ».

Tous les voyageurs des autres nations ne laissent pas d'en faire des peintures effrayantes. Le P. Labat rapporte un supplice fort extraordinaire que les Anglais emploient pour leurs Nègres qui ont commis quelque crime considérable, ou pour les Américains qui viennent faire des descentes sur leurs terres; il le sait, dit-il, de témoins oculaires et dignes de foi. Pour en bien sentir l'horreur, il faudrait connaître la forme d'un moulin à sucre et de ses tambours, où la moindre imprudence expose les ouvriers à périr. Labat assure, « que les Anglais lient ensemble les pieds du Nègre qu'ils veulent punir, et qu'après lui avoir lié les mains à une corde passée dans une poulie attachée au châssis du moulin, ils élèvent le corps et mettent la pointe des pieds entre les tambours; après quoi, ils font marcher les quatre couples de chevaux attachés aux quatre bras, laissant filer la corde qui attache les mains, à mesure que les pieds et le reste du corps passent entre les tambours, qui les écrasent fort lentement. Je ne sais, ajoute Labat, si l'on peut inventer un supplice plus affreux ».

La nourriture des Nègres est fort grossière, et ne les contente pas moins : peut-être n'en ont-ils pas de meilleure dans leur pays natal. Leur plus délicieux mets est le plantain, qu'ils aiment indistinctement rôti ou bouilli. On leur donne trois fois chaque semaine du poisson ou du porc salé. Ils ont du pain de blé d'Inde, de la production du pays, ou transporté de la Caroline; mais ils ne l'ont point en abondance. Chaque famille a sa cabane pour les

hommes, les femmes et les enfans. Ces petits édifices sont composés de perches et couverts de feuilles; ce qui donne à chaque plantation l'apparence d'une bourgade d'Afrique, au milieu de laquelle on voit la maison du maître qui s'élève comme le palais d'un souverain. Autour de chaque cabane il y a un fort petit terrain, où les Nègres trouvent le temps de planter de la cassave, des patates et des ignames. Ils ont une autre espèce de nourriture, qu'ils nomment *loblolly*, composée de maïs, dont ils se contentent de griller les épis, et de les briser dans un mortier pour les faire cuire à l'eau avec un peu de sel, en consistance de bouillie. C'est un mets que les domestiques blancs ne rejettent point eux-mêmes dans une mauvaise année. Un bœuf, un porc et toute autre espèce d'animal qui meurt accidentellement, fait un festin délicieux pour les Nègres; et les domestiques blancs ne dédaignent point de le partager avec eux. On observe que les plantations de sucre occupant la plus grande partie de l'île, il reste si peu de pâturages, qu'ils ne fournissent du bœuf et du mouton que pour la table des maîtres.

Les domestiques blancs et nègres ont diverses sortes de liqueurs : celles qu'ils nomment *mobbic*, est composée de jus de patates, d'eau et de sucre. Le *kouou* est une eau de gingembre et de melon. Le *perino* n'est qu'un extrait de la racine de cassave, mâchée par de vieilles femmes, qui la rejettent dans un vase rempli d'eau. En trois ou quatre heures, la fermentation lui fait perdre ses mauvaises quali-

tés; et ce qu'on aura peine à croire, une préparation si dégoûtante fait une liqueur très-fine. Celle de plantain, qui se fait en laissant macérer ce fruit dans l'eau, qu'on fait ensuite bouillir, et qu'on passe au clair le jour suivant, n'est pas moins forte ni moins agréable que le vin de Canarie. Une autre liqueur, qui se nomme *kill-devil*, c'est-à-dire *tue diable*, et qui est composée d'écume de sucre, a plus de force que d'agrément. La liqueur d'ananas se fait en pressant le fruit, et passant le jus avec soin, on la met en bouteilles, et c'est bientôt une des plus délicates boissons de l'île. Les maîtres mêmes en font leurs délices, et lui donnent le nom *de nectar*. On fait souvent avaler aux Nègres de grands coups de rhum pour les encourager au travail : une pipe de tabac et quelques verres de cette liqueur sont le plus agréable présent qu'on puisse leur faire.

A six heures du matin, un cloche les appelle au travail : elle les rappelle à onze heures pour dîner, et de là aux champs, pour y reprendre leur ouvrage jusqu'à six heures du soir. Le dimanche est le seul jour de repos; mais ceux qui se sentent un peu d'industrie, l'emploient moins à se réjouir, suivant l'intention de leurs maîtres, qu'à faire des cordes de l'écorce de certains arbres, pour se procurer d'autres commodités en échange. On met une grande différence entre les Nègres qui sont nés à la Barbade, et ceux qui viennent d'Afrique; les premiers se rendent incomparablement plus utiles. On nomme

les autres *Nègres d'eau salée*; ils sont méprisés des anciens, qui se font honneur d'être enfans de l'île. On remarque même que ceux qui sont achetés dans leur première jeunesse, valent beaucoup mieux lorsqu'ils parviennent à l'âge du travail.

La petite portion de terre qui leur est accordée par les maîtres, suffit non-seulement pour leur subsistance, mais pour élever des chèvres, des porcs et de la volaille, qu'on leur laisse la liberté de vendre; et quelques-uns poussent l'économie si loin, qu'ils amassent quelque argent. L'usage qu'ils en font est pour acheter des habits plus propres que ceux qu'on leur donne; car ils ne reçoivent de leurs maîtres qu'une camisole de bure avec une sorte de caleçons et de bonnets très-informes. Leurs femmes reçoivent des jupons et des corsets de la même étoffe. Mais, de l'argent qu'ils amassent, les hommes achètent des chemises, des culottes et des vestes; et les femmes de ces riches Nègres obtiennent, de leurs maris, de quoi se parer les jours de fête.

La passion qu'on leur attribue pour la chair des bestiaux morts d'accidens va si loin, que, dans la crainte des maladies qu'elle peut leur causer, on est obligé de faire enterrer les cadavres à beaucoup de profondeur; et, malgré ce soin, ils prennent quelquefois le temps de la nuit pour les déterrer. On ranconte que le colonnel Hols, à qui il était mort une vache d'une maladie dont on craignait la contagion pour les autres, se contenta de la faire jeter dans un ancien puits, sec et profond de quarante

pieds, ne s'imaginant point que ses Nègres pussent aspirer à cette proie. Cependant, sans penser à mesurer le puits, et persuadés qu'ils y pouvaient descendre aussi facilement que la vache, ils en prirent la résolution. Un d'entre eux y sauta le premier, un autre après lui, ensuite un troisième, et tous s'y seraient jetés successivement, si l'on ne s'était aperçu de leur entreprise au sixième, qui fut arrêté sur les bords du puits. Ainsi le colonel en perdit cinq, qui n'avaient pu manquer de se tuer dans leur chute.

Leur nombre est si supérieur à celui des Blancs, qu'on pourrait douter s'il y a de la sûreté pour les Anglais à vivre sans cesse au milieu d'eux; mais outre les forts qui servent à les tenir en bride, on a quelques autres motifs de confiance. 1°. Les esclaves qu'on amène d'Afrique ne viennent point des mêmes parties de cette vaste région; ils ont par conséquent un langage différent, qui ne leur permet point de s'entendre; et quand ils pourraient converser entre eux, ils se haïssent, d'une nation à l'autre, jusqu'à ne pouvoir se supporter. On ne fait pas difficulté d'assurer que plusieurs aimeraient mieux mourir de la main d'un Anglais, que de devoir la liberté à un Nègre qui n'est pas de leur nation. 2°. Les maîtres observent, en les achetant, de faire des mélanges, et ne permettent point, d'une plantation à l'autre, la communication des Nègres d'un même pays. D'un autre côté, il leur est défendu, sous de rigoureuses peines, de toucher une arme, s'ils n'en reçoivent l'ordre exprès de la bouche du maître. Cette défense

les tient dans un grand respect pour les armes à feu, qu'à peine osent-ils porter les yeux dessus; et lorsqu'ils voient faire l'exercice aux troupes anglaises, ils sont dans une terreur qui ne peut être exprimée. On avoue néanmoins que cette observation ne regarde que les Nègres arrivés d'Afrique; car les Créoles parlent tous la langue anglaise, et sont exercés eux mêmes à l'usage des armes; mais il n'y a rien à craindre d'eux.

Le docteur Towns assure que les Nègres ont le sang aussi noir que la peau. « J'en ai vu saigner, dit-il, plus de vingt, malades et en santé, et j'ai toujours remarqué que la superficie de leur sang est d'abord aussi noire qu'elle l'est au sang des Européens, lorsqu'il est conservé quelques heures : d'où ce docteur croit pouvoir conclure que la noirceur est naturelle aux Nègres, et ne vient point de l'ardeur extrême du soleil, surtout, ajoute-t-il, si l'on considère que d'autres créatures, qui vivent dans le même climat, ont le sang aussi vermeil qu'on l'a communément en Europe. Ces idées ont été communiquées à la Société royale de Londres; mais quelque jugement qu'elle en ait porté, un autre de nos voyageurs assure à son tour, que de mille Nègres dont il a vu le sang à la Barbade, il ne s'en est pas trouvé un dans lequel il fût différent de celui des Européens. Le même écrivain rapporte l'exemple d'un Nègre du colonel Bilcomb, qui s'étant brûlé dans plusieurs parties du corps en maniant une chaudière de sucre, reprit une peau blanche aux mêmes

endroits, et d'une blancheur qui gagna peu à peu les autres parties, jusqu'à le rendre partout aussi blanc que les Anglais. Cette nouvelle peau était si tendre, qu'il s'y élevait des pustules au soleil. Le maître, étonné d'un changement de couleur dans un Nègre, le fit vêtir comme ses domestiques blancs ».

Les relations anglaises nous apprennent que le commerce de la Barbade a beaucoup plus d'étendue qu'on ne se l'imagine en Angleterre même, où, ne voyant arriver de cette île que du sucre, on est porté à croire que tous ses marchands ne s'occupent qu'à tirer le sucre des plantations, et qu'à l'embarquer. A la vérité, ce commerce tient le premier rang, mais il en entraîne à sa suite un grand nombre d'autres; avec l'Angleterre, pour la subsistance, l'habillement et les ustensiles des habitans; avec la Nouvelle-Angleterre et la Caroline, pour diverses sortes de provisions; avec la Nouvelle-York et la Virginie, pour la farine, le maïs, le tabac et la chair de porc; avec la Guinée, pour les Nègres; avec Madère, pour le vin; avec les Tercères, pour le vin et l'eau-de-vie; avec les îles de May et de Curaçao, pour le sel; avec l'Irlande, pour le bœuf et le porc salés. Le nombre des personnes employées à toutes ces expéditions, dans un si petit espace de terrain, paraîtra surprenant, tel qu'on le donnera bientôt sur les dernières évaluations.

La Barbade chargeait autrefois quatre cents navires, la plupart d'un port considérable, en sucre,

en coton, en gingembre, etc. Ce nombre est diminué à deux cent cinquante depuis les dernières guerres; mais c'est encore plus que toutes les autres îles anglaises n'en ont jamais pu charger ensemble. On a parlé du tabac de la Barbade qui fit le premier objet du travail des habitans. Ils furent heureux de le trouver d'abord si mauvais, qu'ils se virent forcés d'y substituer d'autres commerces, dont ils ont tiré bien plus de profit : mais ensuite ils n'ont pas laissé de se procurer, par de nouvelles méthodes, d'aussi bon tabac qu'il y en ait dans les autres îles. Ils ont embarqué long-temps de l'indigo; aujourd'hui ils n'en font presque plus. Le gingembre et le coton ne sont pas un objet médiocre dans une île où rien ne croît plus facilement. On y embarque aussi du *lignum vitæ*, et quantité de liqueurs; cependant la guerre y ayant rendu l'eau-de-vie fort chère, on est réduit à faire usage du rhum, qui les fait moins rechercher. Les limons y sont devenus rares aussi, et l'on y supplée avec les limes.

Les marchands de l'île tirent cinq pour cent de leurs commissions, soit pour le départ ou les retours; ce qui, joint à quantité d'autres avantages, rend leur condition fort heureuse. Mais on les accuse d'en imposer aux propriétaires des plantations sur le prix des achats et des ventes : ils les obligent, dit-on, de prendre les marchandises qu'ils leur livrent fort au-dessus de leur valeur; et recevant du sucre en échange, ils savent encore le profit qu'ils en doivent tirer par-dessus le compte. La plupart de

ces marchands vendent en détail, comme en gros, dans leurs magasins.

Entre les marchandises qu'ils procurent à l'île, on conçoit que dans les plus simples suppositions du travail et du commerce, le fer et l'acier font un article important; mais il augmente beaucoup par les qualités du climat, qui font qu'en fort peu d'années tous les ouvrages de fer se rouillent, se consument, et sont absolument hors d'usage. L'air est si humide, qu'un instrument de fer qu'on y laisse exposé pendant une seule nuit se trouve rouillé le matin. Aussi les horloges et les montres vont-elles rarement bien à la Barbade, ou demandent-elles des soins continuels. Il y a des précautions à garder aussi pour les marchandises périssables qu'on y envoie d'Europe, telles que le beurre, l'huile, la chandelle, la bière, le cidre et d'autres provisions. Elles doivent être embarquées à la fin de septembre, pour arriver vers le milieu de novembre. La durée ordinaire du voyage est de six ou sept semaines, quoiqu'il se soit trouvé des navires qui l'ont fait en vingt-deux jours, et que les paquebots le fassent presque toujours en vingt-sept ou vingt-huit.

Le fret, pour les marchandises que l'île envoie dans les ports d'Angleterre, n'était autrefois que de cinq ou six livres sterlings par tonneau; ensuite les guerres l'ont fait monter à douze shellings le cent; ce qui revient, par tonneau, à plus de trente livres, impôt très-pesant pour les plantations, qui ne trouvent aucun moyen de s'en garantir.

Quoique la Barbade n'ait jamais eu les mêmes avantages que la Jamaïque, soit pour le commerce avec les Espagnols, soit pour la communication avec les flibustiers et d'autres pirates, qui font circuler abondamment les espèces, on y voyait autrefois beaucoup d'or et d'argent, et l'on y a connu jusqu'à deux cent mille livres sterlings en circulation. Mais depuis le commencement de ce siècle, où les monnaies ont été réduites à une certaine valeur de poids, il n'y est pas resté le quart de cette somme. Toutes les pièces de huit passaient auparavant pour cinq schellings, les demis et les quarts en proportion. Plusieurs marchands, tentés par l'occasion, achetèrent celles qui n'étaient pas conformes à l'ordonnance, pour en tirer un grand profit dans les autres îles où l'ancienne valeur s'était conservée, et même en Angleterre, en sauvant ce qu'il y avait à perdre sur les lettres-de-change, dont l'escompte, après cette réformation, fut porté à soixante pour cent. Il est demeuré à trente-cinq, tandis qu'autrefois, du moins pendant la paix et dans l'état florissant de la colonie, il n'était qu'à dix ou douze. La petite monnaie qui court dans les marchés, et pour les besoins communs de la vie, n'ayant jamais été fort abondante, on y supplée facilement par l'échange des denrées pour du sucre, du coton, du gingembre, et d'autres productions de l'île. La mascouade, ou le sucre brut, est ici le *medium* général du commerce, comme dans toutes les Antilles.

Les assurances ordinaires pour le transport des

marchandises sont de sept ou huit pour cent : mais pendant la guerre on les fait monter si haut, qu'elles découragent les marchands. On ne demande pas moins de trente pour cent ; et l'on a vu demander jusqu'aux trois quarts. Il arrive de là qu'un marchand aime mieux courir tous les risques ; et qu'au grand préjudice de la nation, il perd la moitié de son bien dans une année. C'est à cette occasion que les voyageurs anglais gémissent de la négligence du gouvernement, et insistent sur la nécessité d'accorder une protection constante au commerce. « Si l'on considère, dit l'un d'eux, les avantages qui sont revenus à la nation d'une aussi petite île que la Barbade, on trouvera qu'elle a toujours été comme une mine d'or ou d'argent, non-seulement par les trésors que l'Angleterre en a tirés, mais plus encore par la quantité de bouches qu'elle y nourrit, par le nombre de vaisseaux qu'elle y emploie, et la richesse d'une infinité de particuliers ; car sans parler de ceux dont le bien monte, dans l'île même, à cent mille et deux cent mille livres sterlings, combien n'a-t-on pas vu de négocians qui ont acquis en fort peu d'années des terres, des offices et des honneurs, par les profits ou le crédit d'un commerce qui, du temps de Charles II, employait quatre cents navires de cent cinquante tonneaux, l'un portant l'autre, sur lesquels on ne peut supposer moins de deux mille matelots ? Comme les familles qu'il faisait subsister en Angleterre par le travail nécessaire pour tant de bâtimens ne pouvaient former moins de huit ou dix

mille âmes, l'île fournissait ordinairement trente mille barils de sucre, dont une partie était pour le commerce étranger, et l'autre pour la consommation domestique. Premièrement, les quinze mille barils qui entraient dans les ports d'Angleterre faisaient vivre dix mille personnes, et ne manquaient point d'en enrichir plusieurs. Le produit net de cette moitié montait à deux cent cinquante mille livres sterlings; et celui des autres marchandises de l'île, telles que le gingembre, le coton, la mélasse, etc. à cent mille livres de plus. C'était donc une somme de trois cent cinquante mille livres, dont la moitié retournait en marchandises et en denrées d'Angleterre; car les habitans de la colonie ne boivent, ne mangent, et n'emploient rien à leurs usages qui ne leur vienne par cette voie; et ce retour faisait subsister vingt mille personnes de plus, sans y comprendre ceux qui vivaient du travail nécessaire, des commissions, de la vente en détail, etc. qu'on peut faire monter au même nombre. En un mot, on peut assurer que, par un calcul modeste, le commerce de la Barbade servait en Angleterre à la subsistance de soixante mille âmes, et que l'île n'ayant pas moins de cinquante mille habitans, c'était plus de cent mille âmes qu'elle faisait vivre, c'est-à-dire une soixantième partie des sujets de la Grande-Bretagne, quoiqu'à compter par le nombre d'acres elle ne fasse pas la millième partie des trois royaumes. En second lieu, par les quinze cents barils qu'on transportait en Hollande, à Hambourg et dans la Méditerranée,

où Gènes, Livourne, Naples, etc. en prenaient une partie, le fonds national était augmenté de cent cinquante mille livres sterlings, indépendamment de ce qui revenait du gingembre, du coton et de l'indigo. C'était ensemble une somme d'environ deux cent mille livres sterlings, qui, dans l'espace de vingt ans, montait à quatre millions : on n'y comprend point trente ou quarante mille livres annuelles pour les douanes et les impôts, ni les frais auxquels la colonie était obligée pour sa défense. Loin d'avoir tiré quelque secours d'Angleterre, elle y a fait remettre annuellement par son trésorier six ou sept mille livres pour le droit royal de quatre et demi pour cent. Toutes les sommes employées à la sûreté de l'île sont sorties de la poche des habitans, à l'exception de quelques pièces d'artillerie, et de quelques munitions qui leur sont venues d'Angleterre, avec beaucoup de lenteur et beaucoup d'épargne. Cependant le droit même de quatre pour cent n'est établi, comme le préambule de l'acte en fait foi, que pour l'érection et l'entretien des forts de l'île, pour bâtir un hôtel-de-ville, et pour d'autres ouvrages publics ».

Le même voyageur observe fort tristement que les pertes de la Barbade, pendant les guerres avec la France, ont porté de terribles coups aux propriétaires des plantations, aux marchands, et généralement à tous ceux qui étaient intéressés dans les affaires de cette colonie. Elle a souffert, dit-il, plus qu'aucun autre établissement de la nation. Dans la

guerre qui s'est terminée par le traité d'Utrecht, elle perdit en une seule année, trois cent quatre-vingt mille livres sterlings. En 1704, d'une flotte marchande de trente-trois vaisseaux, vingt-sept tombèrent entre les mains des Français; d'une autre de six, quatre furent pris; et d'une troisième de quarante, il en échappa fort peu. L'auteur ne croit point ce mal sans remède. « Quelques frégates qui croiseraient constamment dans certains parages, serviraient peut-être, dit-il, à nous conserver un grand nombre de vaisseaux, et la dépense serait bien compensée par le profit. Il faudrait aussi que les assurances eussent des bornes, sans quoi les marchands aimeront toujours mieux risquer tout, assez contens lorsque de deux tonneaux ils en peuvent sauver un sans assurance.

» Mais ces accidens, continue-t-il, ont été communs à toutes les colonies anglaises, et la Barbade n'eut à se plaindre que d'avoir été la plus malheureuse. Un autre désavantage qui lui est particulier, c'est le droit pesant dont les sucres raffinés ont été chargés depuis. Ceux du premier et du second ordre ne payent pas moins de douze schellings par cent; d'où il arrive que l'île est forcée d'envoyer son sucre brut, quoiqu'il y puisse être raffiné à meilleur compte, et plus facilement qu'en Angleterre. Le prix bas des des sucres de la Barbade, à la moindre guerre, est encore une affliction pour la colonie. Non-seulement les Français en fournissent beaucoup de leurs propres établissemens, mais celui qu'ils enlèvent aux

Anglais les met en état d'en baisser le prix ; et d'un autre côté, les Hollandais en apportent beaucoup des Indes orientales. Le prix excessif du fret et de l'escompte des lettres-de-change, met aussi beaucoup d'obstacles au succès de ce commerce. On y joint le défaut ou le retardement des provisions, qui fait quelquefois languir le travail de l'île. Autrefois on y voyait arriver annuellement d'Angleterre et d'Irlande, cinquante ou soixante bâtimens chargés de bière, de biscuit, de farine, de beurre, de fromage et de bœuf salé : il n'en part pas aujourd'hui la moitié de ce nombre ; et l'île ne peut tirer des autres colonies anglaises ce qui manque à ses besoins, parce qu'elle manque aussi de bras pour les navires ou les barques nécessaires à ce commerce. Enfin rien ne lui est si préjudiciable que l'acte de navigation, qui défend à l'étranger tout commerce avec ses habitans. Quand on considère, ajoute le même voyageur, quelles sont leurs charges, qu'un chef de plantation doit avoir déboursé deux ou trois mille livres sterlings avant qu'il puisse faire cent livres de sucre, et que pour être en état d'en faire cent barils, il lui faut un fonds actif de cinq mille livres sterlings, on n'est pas surpris que la colonie forme des plaintes, et qu'elle demande des encouragemens ».

CHAPITRE VIII.

Antigoa, Montserrat, Névis, la Barboude, Anguilla.

La situation d'Antigoa est entre la Barbade et la Désirade, à 16 degrés 11 minutes de latitude septentrionale. Les Anglais qui la possèdent, lui donnent vingt milles de long, et dans quelques endroits la même largeur. Elle est environnée de rochers qui en rendent l'accès difficile, et si dépourvue d'eau douce, qu'on l'a crue long-temps inhabitable. Cependant, vers l'année 1663, milord François Willoughby obtint du roi Charles II des lettres de concession, et trois ans après il entreprit d'y former une colonie. Quelques Français de l'île de Saint-Christophe s'y étaient retirés, il y avait plus de vingt ans, après avoir été chassés de leurs habitations par les Espagnols; mais l'occasion qu'ils eurent bientôt de retourner à leur premier établissement, ne leur permit pas de s'arrêter long-temps dans une île qui ne leur offrait pas les mêmes commodités. Ensuite le chevalier Warner, gouverneur de la partie anglaise de Saint-Christophe, fit passer dans l'île d'Antigoa quelques familles de sa nation, que milord Willoughby trouva fort bien établies lorsqu'il en obtint la propriété.

Sa colonie fut troublée, dans sa naissance, par un furieux ouragan qui retarda ses progrès. On en raconte une circonstance fort singulière. Un navire de cent vingt tonneaux et de dix canons, commandé par le capitaine Godbury, était à se radouber dans un port de l'île, nommé *Saint-Jean*. Le capitaine, averti de la tempête par divers signes, ne se contenta point d'affermir son bâtiment sur toutes ses ancres, mais le fit amarrer avec tout ce qu'il avait de câbles, à plusieurs gros arbres qui bordaient le rivage du port. Ensuite il prit le parti de se retirer avec tous ses gens dans la cabane d'un pauvre colon, qui était à quelque distance dans les terres. Il eut le temps de s'y rendre; mais à peine y fut-il arrivé, que l'ouragan, accompagné de toutes ses horreurs, sembla menacer l'île de sa ruine. Cette guerre des élémens dura quatre heures entières, et fut suivie d'une pluie violente qui ramena le calme. Trois ou quatre Anglais de l'équipage retournèrent alors à leur vaisseau et le trouvèrent à sec, couché sur le côté, la pointe des mâts enfoncée dans le sable. Après l'avoir observé, ils en firent plusieurs fois le tour, et le vent ayant recommencé à souffler avec la dernière violence, ils se hâtèrent de reprendre le chemin de la cabane pour faire ce triste récit à leur capitaine. Un second ouragan causa de nouveaux désordres le reste du jour, et pendant toute la nuit. Enfin l'air devint tranquille, et le capitaine se rendit lui-même à son vaisseau, dont il espérait à peine de retrouver les débris. Quel fut son étonnement de le voir à

flot, et presque droit! Mais tout ce qui s'était trouvé sur les ponts avait été dissipé par les flots ou par le vent; et toutes les marchandises qui étaient à fond de calle, étaient pénétrées d'eau.

L'île d'Antigoa s'étant peuplée par degrés, est aujourd'hui divisée en cinq paroisses, dont quatre sont autant de bonnes bourgades.

L'intérieur de l'île étant aujourd'hui peu connu de toute autre nation que les Anglais, c'est à leurs voyageurs qu'il faut s'attacher pour le reste de sa description. Ils font monter le nombre total des habitans à vingt-six mille, dont les deux tiers sont des esclaves nègres; et la milice à quinze cents hommes divisés en plusieurs compagnies, auxquelles on fait quelquefois quitter la houe pour s'exercer au métier des armes. Les forts sont entretenus soigneusement. Celui de *Monk's hill* est monté de trente pièces de canon, et contient un magasin qui n'est jamais sans quatre ou cinq cents fusils, et sans un grand nombre de baïonnettes. Un second fort, qui défend l'entrée du port Saint-Jean, est muni de quatorze canons. Plusieurs autres batteries distribuées dans les lieux où le débarquement est facile, monte en tout à vingt-six pièces. Il y a quelques anses qui demanderaient d'être fortifiées, telles que deux au fond du port des cinq îles, et celle qu'on nomme l'*Anse indienne*, entre English Harbour, le port Anglais, et la baie de Willoughby.

L'île d'Antigoa n'ayant aucune rivière, on y est réduit à l'eau douce de quelques fontaines, mais plus

généralement à l'eau de pluie, qu'on rassemble avec beaucoup de soin dans plusieurs grandes citernes. Cette disette d'eau fraîche est la plus grande incommodité des habitans, dans un air beaucoup plus chaud que celui de la Barbade, quoique plus éloigné de la ligne. On attribue son excessive chaleur à la qualité du terroir, qui est fort mêlé de sable, sans compter que les forêts y conservent une partie de leur ancienne épaisseur. On se plaint aussi que les ouragans, le tonnerre, et d'autres fléaux du ciel, y sont très-fréquens. Mais ces intempéries du climat n'empêchent point que les habitans n'y jouissent d'une parfaite santé, et que les bestiaux et les bêtes fauves n'y soient en plus grande abondance que dans aucune autre des îles anglaises sous le vent. Le sucre, l'indigo, le gingembre et le tabac, ont été long-temps l'objet de cette colonie. Ensuite on y a négligé l'indigo et le gingembre pour le sucre et le tabac, quoique ces deux productions y fussent d'abord de mauvaise espèce, surtout le sucre, qui était si noir et si grossier, qu'on n'avait aucune espérance de pouvoir le raffiner. On le dédaignait en Angleterre, jusqu'à le refuser pour l'essai, et les marchands l'embarquaient pour la Hollande et les villes anséatiques, où il se vendait beaucoup moins que celui des autres îles. Mais à force d'art et de travail, on est parvenu à le rendre aussi bon que tout autre; et depuis trente ans il s'en fait d'aussi fin qu'à la Barbade.

La colonie d'Antigoa n'a pas fait une figure éclatante entre les îles anglaises jusqu'à l'année 1680,

que le colonel Codrington y étant passé de la Barbade, employa tous ses soins à la rendre florissante, jusqu'à la choisir pour le siége de son administration, lorsqu'il fut devenu gouverneur-général des îles sous le vent. Son fils, qui lui succéda, ne contribua pas moins à la prospérité de cet établissement, et releva de leurs ruines tous les édifices publics qui avaient été renversés par un affreux ouragan. Ses successeurs, dans le gouvernement particulier de l'île, ne firent pas toujours un si bon usage de leur pouvoir. Il s'y éleva, sous le règne de la reine Anne, des mouvemens qui coûtèrent la vie, en 1710, au gouverneur Park, et qui menacèrent la colonie de sa ruine. Cet événement donna lieu aux réflexions suivantes, qui ne convenaient pas moins alors, si l'on en croit le voyageur dont elles sont empruntées au gouvernement d'Angleterre qu'à celui de ses colonies.

« C'est une opinion reçue, que dans nos plantations l'intérêt du peuple est différent de celui du roi, tandis qu'en même temps on suppose que l'intérêt des gouverneurs qui représentent le roi, est le même que celui de la couronne; d'où l'on conclut qu'on ne peut donner trop d'autorité aux gouverneurs, ni trop diminuer celle du peuple. Cette idée me paraît si fausse, que je ne trouve de vérité que dans l'idée contraire. L'unique intérêt du peuple est de rendre son commerce florissant; et c'est aussi le véritable intérêt de la couronne, puisqu'elle en tire le principal avantage. Au contraire, les gouverneurs

n'ayant en vue que leur gain particulier, qu'ils ne se procurent que trop souvent par l'oppression et le découragement du commerce, c'est un intérêt non-seulement opposé, mais extrêmement préjudiciable à celui de la couronne. La vraie nourriture des plantes qu'on appelle colonies, est un gouvernement libre, où les lois sont sacrées, la propriété bien établie, et la justice rendue avec autant d'impartialité que de promptitude. Une continuelle expérience nous apprend que les gouverneurs ont un malheureux penchant qui les porte à l'abus de leur pouvoir, et que la plupart doivent leurs richesses à l'oppression. Nous en avons vu quelques-uns saisis par leurs peuples, injuriés, maltraités dans une sédition, renvoyés en Angleterre, et quelques-uns même, tels que le gouverneur *Park*, devenir la victime de leur avarice ou de leur orgueil. En vérité, ne doit-on pas s'attendre à ces tristes dénoûmens, quand on considère qu'il y a peu de gouverneurs qui voulussent passer la mer pour aller tenir le premier rang à cette distance de leur patrie, s'ils n'étaient un peu à l'étroit dans leur fortune? Comme ils savent d'ailleurs que rien n'est plus chancelant que leur commission, ni plus incertain que sa durée, ils en concluent prudemment qu'ils n'ont point de temps à perdre ».

L'île de Montserrat doit son nom aux Espagnols, qui, sans l'avoir jamais habitée, lui trouvèrent, dans leurs premières découvertes, quelque ressemblance avec la montagne de Catalogne qu'on appelle *Montserrat*, célèbre par une église dédiée à la Mère du

Sauveur, et pour avoir servi comme de berceau à l'ordre de saint Ignace. Un Anglais s'étonne que ces deux raisons n'aient point empêché ses compatriotes de conserver à l'île l'ancien nom de Montserrat, lorsqu'ils s'y sont établis.

Elle est située au 17e degré de latitude nord. Son étendue est de trois lieues de long, sur une largeur presque égale, ce qui lui donne une parfaite apparence de rondeur. Les Anglais, qui la trouvèrent déserte lorsqu'ils commencèrent à peupler une partie de Saint-Christophe, ne pensèrent néanmoins à s'y établir qu'en 1632, par l'ordre ou du moins sous la protection du chevalier Thomas *Warner*, premier gouverneur de Saint-Christophe. On doute même si les premiers habitans ne furent pas Irlandais, et quelques voyageurs la regardent comme une colonie de cette nation. Elle eut fort long-temps les mêmes gouverneurs que Saint-Christophe, et depuis qu'elle a pris une forme assez régulière pour avoir les siens, la dépendance où ils sont des premiers, réduit la réalité de leur titre à celui de lieutenant. Les progrès de Montserrat furent plus prompts que ceux d'Antigoa; mais lorsque la seconde de ces deux îles fut passée entre les mains de milord Willoughby, elle prit aussitôt le dessus. Il ne se trouvait qu'environ sept cents hommes à Montserrat, seize ans après la formation de la colonie, avec une seule batterie pour la défense des côtes, et quelques pièces de canon démontées, sur les lieux les plus exposés à l'invasion.

Le climat, le terroir, les animaux, le commerce et les productions de cette île, sont peu différens de ceux des îles voisines; excepté qu'à proportion de son étendue, elle contient plus de montagnes, la plupart couvertes de cèdres et d'autres arbres, qui en rendent la perspective agréable. Les vallées sont fertiles, et beaucoup mieux arrosées que celles d'Antigoa. Ce ne fut que vers la fin du dernier siècle que le nombre et les richesses des habitans s'étant fort accrus, ils se bâtirent des maisons plus commodes et une très-belle église, lambrissée de bois précieux, qu'ils n'eurent pas besoin de chercher hors de l'île. On n'y comptait pas alors moins de quatre mille hommes, anglais, écossais et Irlandais, nombre qu'on suppose fort augmenté, puisqu'on y a bâti une seconde église, et que la colonie est aujourd'hui divisée en deux paroisses. Sous le règne de Jacques II, les catholiques irlandais y portèrent un riche commerce, et l'on y souffrit l'établissement de plusieurs familles de la religion romaine, entre lesquelles on nomme celle des Nugent. Un horrible tremblement de terre y causa beaucoup de perte en 1692; mais cette disgrâce fut si tôt réparée, que l'année suivante, l'île avait assez de plantations pour occuper huit mille Nègres.

Les guerres qui commencèrent avec notre siècle attirèrent aux îles anglaises des ennemis qui leur firent essuyer long-temps leurs ravages. Montserrat fut attaquée par une escadre française, qui soumit l'île entière, à l'exception d'un fort situé sur une

montagne inaccessible, où les habitans se réfugièrent avec une partie de leurs plus riches effets. Mais pendant dix jours, que les vainqueurs employèrent à piller le reste de l'île, après avoir brûlé tous les vaisseaux qui se trouvaient dans la rade, ils enlevèrent tout ce qu'on n'avait pu dérober à leurs recherches. En vain l'article 11 du traité d'Utrecht fit espérer aux habitans d'être dédommagés de cette perte; quelques infidélités des Anglais de Névis, dans une capitulation qu'ils firent après la même disgrâce, autorisèrent les Français à demander eux-mêmes des satisfactions, qui ne tournèrent point à l'avantage de Montserrat. Cependant les fruits de la paix s'y firent bientôt sentir; et, suivant le calcul ordinaire, qui fait regarder comme la cinquième partie des habitans ceux qui sont capables de porter les armes, on n'y devait pas compter, dans les années suivantes, moins de six ou sept mille âmes. Un autre calcul, fondé sur le principe anglais, qu'une île, de celles qu'ils nomment *Sugar-Islands*, est bien pauvre, lorsque le nombre des esclaves n'y est pas double des habitans libres, doit faire juger que Montserrat avait alors dix ou douze mille Nègres; et, s'il n'y a point d'exagération dans ces deux comptes, on ne conçoit guère qu'une île de neuf lieues de tour, puisse être mieux peuplée.

Depuis ce renouvellement de splendeur, les plus grands désastres que la colonie de Montserrat ait essuyés sont les ouragans, surtout celui de l'année 1733, dont on n'avait jamais rien vu d'appro-

chant. La sécheresse n'avait pas cessé d'être extrême pendant trois mois, jusqu'au 29 juin, que, sur les dix heures du soir, il tomba une pluie fort abondante qui dura pendant la plus grande partie de la nuit, et qui rendit les meilleures espérances aux habitans. Mais le jour suivant, à cinq heures du matin, il s'éleva un vent si prodigieux du nord-est, qu'on en compare le bruit à celui du plus violent tonnerre, et que, dans l'espace de deux heures, il produisit des effets presque incroyables. Les trois-quarts des maisons de l'île furent entièrement renversées; et de celles qui résistèrent, il n'y en eut pas une sur vingt qui ne portât quelque trace de l'orage. Un magasin qu'on avait commencé à bâtir, et qui n'attendait plus que d'être couvert, fut renversé avec tant de force, qu'une partie des solives, dans l'impétuosité de leur chute, percèrent, comme autant de gros boulets, les murs d'un des plus grands édifices de l'île. De trente-quatre moulins à vent, il n'en resta pas un sur ses fondemens; et quelques-uns furent enlevés dans l'air, d'où ils retombèrent à quelque distance, dans des champs de cannes, et s'y brisèrent en mille pièces. Une grande chaudière de cuivre, qui contenait deux cent quarante gallons d'Angleterre, fut enlevée aussi, et reçut une si forte compression dans sa chute, qu'elle fut trouvée presque entièrement aplatie. Plusieurs personnes furent écrasées sous les ruines de leurs maisons. Le ravage ne fut pas moindre en plein champ, dans toutes les plan-

tations, et ne laissa pas un demi-quart des cannes à sucre. Enfin, la perte fut estimée à plus de cinquante mille livres sterling.

L'île de Névis, que plusieurs relations françaises nomment *Nièvre*, et la plupart des Anglais *Mévis*, par corruption, doit avoir été découverte en même temps que Saint-Christophe, puisqu'elle n'en est pas éloignée de plus d'une demi-lieue. On ne lui donne qu'environ six lieues de circonférence : sa situation est à 17 degrés 19 minutes de latitude nord, et par conséquent, de ces 19 minutes au-dessous de Montserrat, sur la même ligne en partant de l'équateur. Elle n'a qu'une montagne, qui fait le centre de l'île, et dont la cime est revêtue de grands arbres ; les plantations sont à l'entour; et sa pente étant assez douce, elles s'étendent depuis le bord de la mer jusqu'au sommet. Les ruisseaux d'eau douce qui en descendent de plusieurs côtés, arrosent abondamment la plaine ; et quelques-uns qui portent leurs eaux jusqu'à la mer peuvent mériter le nom de rivières. On vante une source minérale d'eau chaude, à laquelle on attribue les mêmes vertus qu'à celles de Bourbon en France, et de Bath en Angleterre. Les habitans y ont bâti des bains qu'ils fréquentent avec succès.

La colonie de Névis, comme celle d'Antigoa et de Montserrat, doit son origine au chevalier Thomas Warner, qui y fit passer, en 1628, quelques Anglais de Saint-Christophe. Cet établissement, trop faible pour causer de la jalousie, ne laissa pas de faire des

progrès si considérables, que vingt ans après on y comptait entre trois et quatre mille hommes, qui tiraient leur subsistance de la culture du sucre. Jusqu'à la mort du chevalier Warner, ils n'eurent point d'autre gouverneur; mais on trouve ensuite, à la tête de l'île, un homme d'un mérite rare, qui y fit régner également l'abondance, l'ordre et la piété, et dont l'administration est encore proposée pour modèle. L'irreligion, la débauche et l'excès du luxe, étaient punis à Névis comme des crimes capitaux. Dans un si petit espace, on vit naître non-seulement de belles plantations, mais une bonne ville sous le nom de *Charles-Town*, trois églises, où le service divin se faisait avec décence, et plusieurs forts pour la défense de l'île. Les maisons étaient grandes et commodes, les boutiques bien fournies. Le prix des denrées, comme celui des marchandises, était fixé dans les marchés. Enfin rien ne paraissait manquer au bonheur des habitans.

Le climat de l'île de Névis est fort chaud, plus chaud même que celui de la Barbade, qui est plus voisin de la ligne; mais le terroir en est très-fertile, surtout dans les vallées. A mesure qu'on approche de la montagne, il devient pierreux, et la valeur des plantations y diminue beaucoup; cependant leurs plus grands ennemis sont les pluies et les ouragans. L'île fournissait d'abord, avec le sucre, du tabac, du coton et du gingembre; mais elle est bornée aujourd'hui au commerce du sucre, dont on charge annuellement cinquante ou soixante vaisseaux pour

l'Europe. Il est généralement un peu plus fin que celui d'Antigoa; ce qui n'a point empêché qu'on n'ait attendu long-temps à faire du sucre blanc dans l'île; l'usage n'en est établi que depuis quelques années.

Sous le règne de Charles II, on faisait monter la milice de l'île à deux mille hommes; et par conséquent, sur le calcul établi, celui des habitans libres à dix mille. Si l'on suit la même progression pour les Nègres, ils ne devaient pas être moins de vingt mille, nombre qui paraît surprenant pour l'espace du terrain, mais qu'on s'efforce de rendre vraisemblable, en assurant qu'outre le commerce du sucre, Névis faisait alors celui des Nègres et des vins, dont elle fournissait presque seule toutes les îles anglaises sous le vent. Une affreuse mortalité réduisit, en 1689, cette multitude d'habitans à la moitié; et les guerres qui vinrent ensuite firent languir long-temps cette colonie. Cependant elle fut toujours en état de fournir quelques troupes pour les expéditions qui furent tentées contre les îles françaises jusqu'en 1706, qu'elle se vit presque entièrement ruinée par l'escadre de M. d'Iberville. L'année d'après, un ouragan, plus terrible que tous ceux qu'on a décrits, renversa les édifices, déracina les arbres, détruisit les plantations de sucre, et laissa l'île dans une situation dont il ne paraît pas qu'elle se soit jamais bien remise. Les relations les plus récentes y font monter le nombre des Nègres à sept mille; et par conséquent, dans les suppositions pré-

cédentes, celui des habitans libres à trois ou quatre mille, qui ne rendraient pas la colonie plus puissante qu'elle n'était vingt ans après sa formation.

La Barboude, qu'une ignorance grossière a fait quelquefois confondre avec la Barbade, est située à 17 degrés 30 minutes de latitude nord, au nord-est de Montserrat. Les Anglais qui s'y sont établis presqu'aussitôt que dans leurs autres îles sous le vent, assurent qu'elle n'a pas moins de quinze milles de long, et ne parlent point de sa largeur. Ils en vantent la fertilité; mais ils regrettent qu'étant fort basse, la disposition de ses côtes l'expose aux incursions des Caraïbes, qui ont souvent ruiné toutes ses plantations, et forcé les habitans de l'abandonner. Cependant leur nombre s'étant accru par degrés, ils sont parvenus à craindre moins ces ennemis. Les derniers dénombremens mettaient près de douze cents habitans libres à la Barboude; mais on ne peut supposer ici la proportion ordinaire pour le nombre des esclaves nègres, parce qu'ils sont peu nécessaires au commerce de l'île; il est convenable à la nature du terroir, qui n'est propre qu'à nourrir des bestiaux. Aussi les habitans, bornés à ce soin, voient sans jalousie les richesses que le commerce du sucre procure aux autres îles, et n'y participent qu'en portant leurs provisions aux marchés les plus voisins. La propriété de la Barboude appartenait au colonel Codrington; et, suivant toute apparence, elle est passée à ses descendans.

C'est à sa figure qu'*Anguilla* doit son nom. Elle

n'est composée que d'une langue de terre assez longue, mais étroite, qui se courbant en plusieurs endroits, vers l'île Saint-Martin, d'où elle s'approche assez pour en être vue, ne représente pas mal la forme d'un serpent ou d'une anguille. Sa situation est à 18 degrés 21 minutes : elle est unie, assez riche en bois, fertile en toutes sortes de grains; et le tabac qu'on y cultive s'est trouvé bon dans son genre; mais on n'y a jamais formé de colonie régulière. Ses premiers habitans ont été quelques Anglais, qui, s'y étant établis en 1650, ne pensèrent qu'à nourrir des bestiaux, et qu'à tirer un peu de blé de leurs terres. Ils choisirent pour leur établissement le milieu de l'île, proche d'un étang, à l'endroit de sa plus grande largeur. C'était une troupe de pauvres, qui ne sont pas devenus plus riches, et qui sont peut-être les plus paresseuses créatures de l'univers. Ils vivent comme les premiers auteurs de la race humaine, sans gouvernement, et sans autres lois que celles de la nature. Comme on ne leur connaît point d'églises ni de prêtres, on les suppose aussi sans religion. Leur unique soin est de s'assurer des vivres et des habits qu'ils trouvent dans l'île avec un travail médiocre; et les gouverneurs Anglais des îles voisines s'embarrassent peu d'une possession qui ne mérite ni défense ni culture. On s'imaginerait qu'une si misérable colonie doit vivre tranquille, et que personne ne pense à la troubler; cependant une troupe d'Irlandais, que l'auteur auquel on s'attache nomme *Irlandais sauvages*, pour les

distinguer, dit-il, des Anglais d'Irlande, aborda pendant la dernière guerre à l'île d'Anguilla, et dépouilla cette pauvre race du peu qu'elle possédait.

On assure qu'elle est actuellement composée de cent cinquante familles, qui forment huit ou neuf cents personnes, menant une vie fort dure, et sans doute malheureuse, s'ils n'en sont pas satisfaits; mais, supposons qu'il ne leur manque rien de nécessaire à la vie, et qu'ils ne désirent rien au-delà, pourquoi seraient-ils moins heureux que les habitans du Pérou et du Mexique?

LIVRE DOUZIÈME.

HISTOIRE NATURELLE DES ANTILLES.

Quelques observations dispersées dans nos articles, sur la température particulière de chaque île, n'ôtent point au lecteur le droit d'attendre un résumé plus étendu sur la nature générale du climat.

On sait que les Antilles, étant situées au-delà du tropique du cancer, appartiennent à la zone torride; et que, dans cette partie du globe terrestre, qui a passé long-temps pour inhabitable, on ne connaît proprement que deux saisons, l'été et l'hiver; c'est-à-dire que, dans toute l'année, on ne peut trouver un temps auquel on puisse donner le nom de printemps, ni celui d'automne, parce qu'on y voit continuellement ce qui n'arrive en Europe que pendant ces deux saisons. L'hiver et l'été même de ces régions sont fort différens de ceux de l'Europe, dans leurs causes comme dans leurs effets. C'est la présence du soleil qui cause ici l'été; là, c'est son éloignement; et sa présence, au contraire, fait l'hiver. Lorsque cet astre vient à s'éloigner de la ligne et tire vers le tropique du capricorne, une expérience constante apprend que, jusqu'à son retour en-deçà

de la ligne, c'est-à-dire ordinairement depuis le mois de novembre jusqu'au mois d'avril, l'air n'a presque point de nuages, et l'on y voit fort peu de vapeurs et d'exhalaisons. Il demeure si serein, si sec et si pur, qu'on peut non-seulement regarder le lever et le coucher du soleil, mais voir en même jour le déclin et le croissant de la lune. Si les jours sont chauds, les nuits sont d'une fraîcheur proportionnée. Si la chaleur du soleil ouvre les pores de tout ce qui se trouve sous lui, la fraîcheur nocturne vient resserrer l'air, l'épaissir, le résoudre et le faire distiller en une rosée fort abondante, qui, trouvant tout ces pores ouverts, s'y insinue, y pénètre; et de là vient la facilité que tous les corps ont à se corrompre sous la zone torride; c'est ce qui fait naître les vers dans les bois, et tant d'insectes qui font une des principales incommodités des îles; c'est ce qui rouille, comme on l'a fait remarquer, le fer des épées dans les fourreaux, les étuis et les montres dans les poches, etc. Enfin, si les jours sont d'une grande pureté dans cette saison, les nuits ne sont pas moins claires et moins sereines : dès le premier quartier de la lune, on peut lire à sa lumière jusqu'aux petits caractères d'écriture.

Pendant tout ce temps il ne pleut presque point dans toutes les basses terres des îles, et c'est ce qui fait donner le nom d'été à cette saison, quoiqu'une partie de ses effets ressemble à ceux que l'hiver cause en Europe; car cette grande sécheresse dépouille de leur verdure les arbres à feuilles tendres;

elle sèche les herbes, elle flétrit les fleurs et leur fait baisser la tête. Si la plupart des arbres n'avaient les feuilles d'une nature forte et capable de résister aux injures du temps, le pays deviendrait aussi triste que nos provinces d'Europe au cœur de l'hiver. Les animaux mêmes, surtout les insectes et les amphibies, abhorrent et fuient cette aridité, se cachent dans le creux des arbres, sous des rochers, dans des précipices, et semblent y chercher une humidité nécessaire à leur conservation. On nomme ce temps l'arrière saison, parce que les habitans ont aussi beaucoup de peine à vivre, et que, s'ils n'étaient secourus par les rafraîchissemens qui viennent d'Europe, ils n'auraient souvent que leur maïs pour ressource. Leur soulagement est la brise, qui est plus réglée, et qui se fait plus agréablement sentir dans cette saison que dans l'hiver.

Mais quand le soleil a repassé la ligne, et qu'il commence à s'approcher du tropique du Cancer, ses rayons, qu'il darde plus directement, font lever de la mer et de tous les lieux marécageux, une grande quantité de vapeurs, dans lesquelles il se forme d'horribles tonnerres; et lorsqu'ils viennent à cesser, le temps se met à la pluie, qui dure huit, dix, et quelquefois douze ou quinze jours sans interruption. Ces pluies refroidissent l'air et la terre, et c'est ce qui fait nommer cette saison l'hiver. Pendant sept mois, à peine se passe-t-il une semaine sans pluie. Un hiver si pluvieux excite d'abord quantité de maladies, telles que des fièvres, des ca-

tarrhes, des douleurs de dents, des apostumes et des ulcères. On ne voit que des malades dans toutes les îles. D'un autre côté, cet hiver a des effets bien différens de ceux de l'Europe. Dès les premières pluies, qui sont un peu abondantes, tous les arbres se parent de leur première verdure et poussent toutes leurs fleurs. Les forêts exhalent des odeurs qui ne le cèdent point aux meilleurs parfums. En un mot, la terre s'embellit de toutes parts, et ce qu'on nomme l'hiver aux Antilles l'emporte beaucoup en agrémens sur le printemps de l'Europe. Tous les animaux descendent de leurs montagnes. Les testacés changent de coquille. Les reptiles prennent une nouvelle peau. Les poissons, qui se sont retirés en pleine mer pendant le temps sec, se rapprochent des côtes, entrent dans les rivières, et semblent s'offrir aux filets des pêcheurs. Toutes les espèces de tortues croissent en si grande abondance, qu'après s'en être nourri pendant l'hiver, on en peut mettre une riche provision en réserve pour l'arrière-saison.

Le climat des Antilles n'étant pas fort différent de celui du continent d'Amérique, qui répond aux mêmes latitudes, on doit juger que la plupart de ses productions naturelles y sont les mêmes. Aussi ne nous arrêterons-nous qu'à celles qui semblent y porter un caractère de distinction, soit par leur culture ou par quelque propriété particulière, seules raisons qui nous ont fait prendre le parti de les renvoyer à cet article. Tels sont le sucre, le cacao et quelques autres

marchandises, qui sont la matière d'un riche commerce.

Labat, auquel nous croyons devoir ici nous attacher, définit le sucre : « Un sucre de canne ou de roseau, qui, étant purifié, cuit, blanchi et séché, se transporte partout, et se conserve aussi long-temps qu'on le préserve de l'humidité ou de l'eau qui le fait dissoudre. Son extrême douceur, ajoute-t-il, pourrait le faire nommer un sel doux ». Quelques écrivains ont cru les cannes à sucre originaires des Indes orientales; mais la plupart des voyageurs rendent témoignage qu'elles croissent naturellement en diverses parties de l'Amérique. On doit reconnaître seulement que l'Amérique doit aux Indes orientales le secret d'en tirer le suc, c'est-à-dire, d'en faire du sucre. Les Espagnols et les Portugais en ont fait à la Nouvelle-Espagne et au Brésil, long-temps avant que les autres Européens se fussent établis aux Antilles; mais on ne fait pas remonter l'époque de leurs sucreries plus loin que 1580. Ils ne s'étaient employés jusqu'alors qu'à conquérir le pays, à découvrir les mines d'or et d'argent, à faire pêcher les perles et à cultiver le tabac. La culture des cannes à sucre suivit celle du tabac : cette dernière plante prenant beaucoup de terrain, il fallut défricher de nouvelles terres pour la planter; et celles qui devenaient trop maigres pour elle, furent employées à la culture des cannes. On a vu que le premier établissement des Français et des Anglais entre les deux tropiques se rapporte à l'année 1625, et qu'ils ne s'appliquèrent d'abord qu'au

tabac, à l'indigo et au coton. Les Anglais commencèrent à faire du sucre à Saint-Christophe et à la Barbade en 1643, et furent bientôt imités par les Français de la première de ces deux îles. Ceux de la Guadeloupe n'en firent qu'en 1648, sous la direction des Hollandais, qui s'y réfugièrent du Brésil, et ceux de la Martinique un peu plus tard.

La seule différence entre la canne à sucre et les roseaux communs qui se trouvent dans les lieux marécageux, c'est que la peau ou l'écorce des derniers est dure et sèche, et leur pulpe sans saveur; au lieu que la peau des cannes à sucre n'a jamais beaucoup de dureté, et que la matière spongieuse qu'elles renferment est pleine d'un suc ou d'un jus dont la quantité et la douceur sont proportionnées à la bonté du terrain qu'elles occupent, à son exposition, à leur âge et au temps de leur récolte. De ces quatre circonstances dépendent leur hauteur, leur grosseur, leur bonté et la facilité de purifier leur suc, de le cuire et de le réduire en sucre. Suivant la qualité du terrain, les cannes sont grosses ou menues, longues ou courtes; et, suivant leur exposition au soleil, elles sont plus ou moins sucrées; la saison où elles sont recueillies leur donne plus ou moins de suc, et leur âge les rend plus ou moins bonnes.

Les feuilles de la canne sont longues et étroites, avec une seule nervure qui les partage au milieu dans toute leur longueur. Cette nervure est aussi cassante, lorsque les feuilles sont sèches, que souple

et liante lorsqu'elles sont vertes ou seulement amorties. Les deux côtés de chaque feuille sont tranchans, et comme armés de petites dents presque imperceptibles, qui coupent la peau lorsqu'on y passe la main à rebours. Les feuilles ne viennent ordinairement qu'à la tête de la canne; celles qui sortent aux différens nœuds où la canne s'est arrêtée en croissant, tombent aussitôt qu'elle monte plus haut. Des nœuds garnis de feuilles font juger qu'une canne est mauvaise, ou du moins fort éloignée de sa maturité; les bonnes cannes n'ont qu'un bout de sept ou huit feuilles au sommet.

Les nœuds qui partagent leur longueur, et d'où naissent les feuilles, ont peu de substance et sont naturellement durs. Un vide, qui est au milieu de chaque nœud, fait la communication des deux parties de la canne qu'il sépare : il est rempli de la même matière que le reste de la canne, mais plus pressée, plus dure, plus colorée, plus savoureuse et comme plus mûre. On n'observe aucune règle pour la distance des nœuds; plus le terrain est bon, plus ils sont éloignés les uns des autres, et plus la canne contient de suc, parce que les nœuds en contiennent moins que le reste. On a vu des cannes de vingt-quatre pieds de long, sans y comprendre la tête, et du poids de vingt-quatre livres; mais, outre que ce volume est extraordinaire, c'est moins une marque de la bonté du suc, que la preuve d'un terrain gras, aquatique, et qui produit abondamment un suc cru, peu sucré, plein d'eau, qui consume par conséquent beaucoup

de bois et de temps, sans rendre jamais beaucoup de sucre. Lorsque les cannes ont depuis sept jusqu'à dix pieds de longueur, qu'elles ont entre dix et quinze lignes de diamètre, qu'elles sont bien jaunes, que leur peau est lisse, sèche et cassante, qu'elles pèsent beaucoup, que leur moelle est grise, et même un peu brune, que leur suc est doux, gluant, et comme un peu cuit : elles sont dans leur perfection, qui consiste à donner, sans peine, de beau sucre en abondance.

La terre qui passe pour la plus propre à porter des cannes de cette nature, est légère, poreuse, profonde, et doit avoir assez de pente pour ne pas retenir l'eau de pluie; elle doit être exposée au soleil depuis qu'il se lève jusque vers son coucher. Une terre grasse et forte produit de grandes et grosses cannes, mais presque toujours vertes, pleines d'un suc aqueux et peu sucré. Leur jus est gras, difficile à purifier et à cuire; et le sucre qu'on en tire est toujours mollasse, peu grené, sujet à tourner en marmelade ou en cendre. Les terres qui manquent de fond, et où les racines de la canne trouvent bientôt le tuf ou le roc, comme la plupart des terres usées des basses terres de la Martinique et de la Guadeloupe, ne produisent que de petites cannes, pleines de nœuds; elles durent peu, parce que leur racine se sèche et se brûle.

Cependant si ces terres ont de la pluie les premiers mois après que les cannes sont plantées, et quelquefois ensuite jusqu'à leur maturité parfaite,

elles ne laissent pas de se remplir d'un bon sucre, extrêmement doux et gluant : les terres basses et et marécageuses qui sont comme de niveau avec le bord de la mer, telles que la Grande-Terre et les Culs-de-Sac de la Guadeloupe, quelques endroits de la Martinique et presque toutes les îles anglaises et hollandaises, à l'exception de Saint-Christophe et de la Jamaïque, produisent de belles cannes, longues, grosses et pesantes; mais comme ces terres ne manquent jamais d'être salées et nitreuses, elles communiquent leur défaut aux cannes, dont le sucre ne peut jamais devenir bien blanc. Les terres rouges et fortes, comme celles qui se trouvent à la Cabesterre de la Martinique, depuis la rivière Rouge jusqu'à celle du cul-de-sac Robert, et à la Guadeloupe, depuis la grande rivière de la Cabesterre jusqu'à la rivière du Lézard, portent des cannes longues, grosses et pleines d'un suc assez sucré, lorsqu'elles sont coupées dans la bonne saison, c'est-à-dire, depuis le commencement de janvier jusqu'à la fin de juillet, et peuvent durer vingt à trente ans, sans avoir besoin d'être replantées. Les terres environnées de bois, ou situées dans les hauteurs des montagnes, sont fort sujettes aux pluies et aux grandes rosées, aux fraîcheurs de la nuit; et n'étant guère échauffées des rayons du soleil, elles ne produisent que de grosses cannes fort aqueuses, vertes et sucrées; aussi leur suc est-il gras, cru et difficile à cuire. Enfin, toutes les terres neuves, et qui n'ont jamais été plantées, ni semées, dans lesquelles on met des cannes aussi-

tôt qu'elles ont été défrichées, donnent quantité de très-grosses cannes et remplies de beaucoup de suc, mais gras, cru, peu sucré et très-difficile à cuire. Pour avancer leur bonté, on a trouvé le secret de les couper à l'âge de six mois, de retirer ce qui doit servir à planter, et de mettre le feu au terrain pour consumer les pailles, dont la pourriture augmenterait encore la graisse des terres. Quatorze mois après cette coupe, les rejetons donnent un sucre parfait. Le profit de cette méthode est considérable, 1°. parce qu'on fait de bon sucre, au lieu du mauvais qui aurait demandé beaucoup de bois et de peine, et le retardement n'est que de deux mois qui ne doivent point entrer en parallèle avec un tel avantage; 2°. les cannes coupées à six mois ne sont pas entièrement inutiles : non-seulement on en replante d'autres terrains, à quoi leur grosseur et la force de leur suc les rend fort propres; mais elles servent à faire de l'eau-de-vie, qui est toujours une bonne marchandise; 3°. la terre se trouve dégraissée, et dès cette première coupe, elle devient propre à porter de très-bonnes cannes; ce qui n'arriverait pas en cinq ou six autres coupes, parce que les feuilles dont elles se dépouillent en croissant, se pourrissent et ne font qu'augmenter la graisse qu'on doit chercher à diminuer.

Avant de planter les cannes, on nettoie soigneusement la terre. Il ne suffit pas de couper les mauvaises plantes, surtout les lianes, parce que pullulant beaucoup, elles s'attachent aux cannes, les

couvrent et les abattent. A l'égard des souches qui sont demeurées en terre, on brûle celles des bois mous qui poussent aisément des rejetons; ensuite, si le terrain est uni ou d'une pente douce, on le partage en carrés de cent pas chacun, entre lesquels on laisse un chemin pour le passage des cabrouets. Cette division sert aussi à prévenir la communication du feu qui s'allumerait dans un des carrés, donne plus de facilité à sarcler, fait apercevoir d'un coup-d'œil au maître s'il n'est pas trompé par les ouvriers, sert enfin à l'embellissement d'une habitation, et joint même l'utilité à l'agrément; car le long de ces chemins, on plante des pois d'angole ou pois de sept ans, arbrisseaux dont on estime le fruit, et qui forment des allées pour la promenade. Ceux qui veulent épargner le terrain se contentent de laisser un petit sentier de chaque côté de l'ouverture pour visiter le travail et cueillir facilement les pois : ils plantent tout le reste en manioc ou en patates.

Lorsque le terrain est divisé, on l'aligne avec un cordeau, pour planter les cannes en lignes droites. Les rangs sont plus ou moins éloignés entre eux suivant la bonté du fonds : si tout le terrain est d'une égale bonté, on laisse d'un rang à l'autre trois pieds et demi de distance en tous sens. Cette méthode demande plus de temps que si les rangs et les fossés se faisaient sans règle; mais elle a diverses commodités, telles que de rendre le sarclage plus facile, de faire découvrir de plus loin les serpens qui sont

fort communs à la Martinique, et de donner une vue plus libre du travail des Nègres.

L'alignement n'est pas plutôt achevé, qu'on place les Nègres vis-à-vis de chaque ligne. On marque sur le manche de leur houe, la distance qu'ils doivent laisser entre les fosses qu'ils ont à faire, et chacun commence le travail. Chaque fosse doit avoir quinze ou vingt pouces de long, la largeur de la houe, qui est de quatre à cinq pouces, et sept à huit pouces de profondeur. A mesure que les Nègres qui font les fosses avancent chacun sur sa ligne, quelques jeunes Nègres, ou ceux qui ne sont pas capables d'un plus grand travail, les suivent et jettent dans chaque fosse deux morceaux de canne de quinze à dix-huit pouces de long. Ces semeurs sont suivis d'autres Nègres, avec des houes, pour ajuster les deux morceaux de canne l'un contre l'autre, de manière que le bout qui vient du côté de la tête soit hors de la terre d'environ trois pouces, et qu'à l'extrémité opposée, le bout de l'autre morceau soit placé de même; après quoi, ils remplissent la fosse de la terre que les premiers en ont tirée. Les morceaux de canne que l'on met en terre sont pris ordinairement à la tête de la canne, un peu au-dessous de la naissance des feuilles. On leur donne quinze à dix-huit pouces de long. Plus ils ont de nœuds ou d'*yeux*, suivant le langage des îles, plus on juge qu'ils pousseront de rejetons et qu'ils prendront promptement racine.

Jamais les voisins ne se refusent des cannes pour

planter; mais comme il faut du temps pour couper les bouts des cannes et pour le mettre en paquets, celui qui en a besoin est obligé d'envoyer ses propres Nègres pour ce travail. Labat paraît persuadé que les têtes des cannes n'en produisent jamais de si belles que les tronçons qui se coupent dans la canne, et qui, devant avoir plus de séve, doivent, dit-il, pousser de meilleures racines et des rejetons plus vigoureux. Le temps propre pour planter est la saison des pluies, depuis son commencement jusqu'à ses deux tiers. La terre se trouvant alors imbibée d'eau, les racines et les gerbes y entrent facilement; l'humidité les fait croître, et leur fournit toute la nourriture dont ils ont besoin; au lieu que dans un temps sec, la terre, aride et comme brûlée, attire et consume tout le suc du plant. On ne peut avoir trop d'égard à cette différence de saison, parce que de là dépend le bon ou mauvais succès des cannes. Le plant n'a pas été cinq ou six jours en terre, qu'on le voit lever heureusement; et suivant la bonté du terrain et de la saison, il produit à vue d'œil des feuilles et des rejetons : c'est alors qu'on se hâte de sarcler les herbes et les lianes, qui viennent toujours en abondance dans les terres neuves, surtout lorsqu'elles sont nettes et humides. Cette partie de la culture des cannes est la principale. Sont-elles seules à tirer le suc de la terre, elles croissent et grossissent parfaitement; mais lorsqu'elles sont accompagnées d'autres plantes, elles n'acquièrent jamais de grosseur ni de suc. Il faut se garder surtout

de laisser grainer les herbes; dès que les graines peuvent être emportées par le vent, elles infectent une terre entière. En un mot, on ne peut pousser l'attention trop loin pour les cannes, jusqu'à ce qu'elles couvrent la terre autour d'elles, et qu'elles puissent étouffer toutes sortes d'autres plantes. Lorsqu'elles ont été sarclées deux ou trois fois, on les laisse croître en repos jusqu'à l'âge de cinq ou six mois; et l'on recommence alors le sarclage pour n'y plus penser jusqu'à leur parfaite maturité. Elles n'ont plus d'autres ennemis que les rats, dont on s'efforce de les garantir par diverses sortes de piéges.

Le temps où l'on doit couper les cannes ne peut être fixé; et Labat reproche là-dessus beaucoup d'erreurs à la plupart des habitans. Ils s'imaginent, dit-il, qu'une pièce coupée depuis quatorze ou quinze mois se trouve en état de l'être encore : ils la coupent; et souvent les cannes ne donnent qu'un suc gras, vert et difficile à cuire : c'est qu'il n'est point assez mûr. Il est moins aisé de faire de bon sucre avec des cannes qui n'ont point encore leur maturité, qu'avec celles qui sont au-delà, parce que le premier de ces deux maux est sans remède, au lieu que pour le second, il suffit de ne pas employer les vieilles cannes, c'est-à-dire celles qui, après avoir fleuri, se sont renversées par terre, où elles se sont attachées par des filamens, comme par autant de nouvelles racines, et d'employer seulement les rejetons qu'elles ont poussés de tous leurs nœuds. On ne saurait donc trop observer quel est leur degré de

perfection et de maturité. Il ne dépend point de leur âge ; car celles qui ont été coupées en janvier ont ressenti toute la chaleur et l'aridité de la saison sèche, qui dure jusque dans une partie de juillet, et qui, les ayant long-temps arrêtées, ne leur a permis de pousser que de faibles rejetons. Mais celles qui sont coupées vers la fin de la sécheresse, c'est-à-dire, dans le cours de juin et de juillet, reçoivent le secours des pluies qui humectent la terre. De là vient qu'aux mois de septembre et d'octobre, on les voit aussi grandes et aussi fournies que celles qui ont été coupées en janvier ou février.

Toutes les cannes qui se trouvent âgées d'onze ou douze mois, lorsque la saison des pluies arrive, ne manquent point, comme les roseaux communs, de pousser à leur sommet un jet d'environ trois pieds de long : c'est ce qu'on nomme *leur flèche*, par allusion aux flèches des Américains, qui sont composées du jet de roseaux communs. Ainsi, dans le langage des îles, les cannes sont *en flèche*, lorsqu'elles ont leur jet ; et les cannes ont *fléché*, quand ce jet est tombé de lui-même, après avoir fleuri. Ces fleurs ne sont qu'un panache d'un petit filet, dont les extrémités sont garnies d'un petit duvet gris et blanchâtre, et qui forment, en s'épanouissant, une houpe renversée. Depuis qu'elles ont commencé à pousser, jusqu'à leur chute, il se passe dix-huit à vingt jours, aux derniers desquels la flèche, ou le bout de la canne, se sèche, parce qu'il ne reçoit plus de nourriture, se détache et tombe à terre.

Alors la canne cesse de croître et de grossir. Jamais une même canne ne fleurit deux fois. Si elle n'est pas coupée un ou deux mois après qu'elle a fléché, elle s'abaisse peu à peu, jusqu'à se coucher par terre, où, jetant des filets qui prennent racine, elle pousse quantité de rejetons. Avant qu'elle pousse sa flèche, et près d'un mois après avoir fléché, elle a peu de suc, et son milieu est creux, parce que toute la substance qui gonflait ses fibres s'est portée en haut pour produire la flèche et les fleurs. Les cannes ne doivent pas être coupées dans cet état; on n'en pourrait faire, ni du plant, ni du sucre, ni même de l'eau-de-vie.

Lorsqu'on les croit mûres, ce qui se reconnaît à divers essais, on dispose les Nègres le long de la pièce, pour la couper plus également, c'est-à-dire, sans qu'ils y entrent l'un plus que l'autre. Si les cannes n'ont que sept ou huit pieds de hauteur, on commence par abattre, avec une serpe, les têtes des rejetons de tout une souche, à trois ou quatre pouces au-dessous de la plus basse feuille, dans l'endroit où il ne paraît plus de vert. Aussitôt que la touffe est coupée, on coupe les cannes par le pied, avec l'attention de ne les pas taillader, parce que ces hachures, qui donnent entrée à la chaleur du soleil, font évaporer la séve, et nuisent au progrès des rejetons. Suivant la longueur des cannes qu'on a coupées de la souche, on la divise en deux ou trois parties, après y avoir passé la serpe, pour ôter les barbes qui y sont attachées. On ne laisse guère, à

ces parties, plus de quatre pieds de longueur, et jamais on ne leur en donne moins de deux et demi, à moins qu'elles ne soient de cette petite espèce qu'on nomme *rottins*, et qui, venant dans les terres maigres et usées, ne sont pas naturellement plus longues. Quatre ou cinq Nègres jettent en un monceau toutes les cannes coupées, afin qu'elles se trouvent assemblées pour ceux qui doivent les lier, et qu'il ne s'en perde point sous les feuilles. On met ordinairement de jeunes Nègres ou quelques Négresses, à lier les cannes en paquets. Les extrémités des têtes, qu'on appelle *l'œil de la canne*, servent de liens avec trois ou quatre feuilles qui se tirent aisément. On noue d'abord ensemble les feuilles de deux yeux, pour donner plus de longueur au lien; ensuite, selon la longueur des cannes, on étend à terre deux liens, à deux pieds l'un de l'autre, et les cannes sont couchées dessus, en travers, au nombre de dix ou douze; on les serre ensuite, comme on lie les fagots en Europe. La coupe cesse, lorsqu'il en est temps, par l'ordre du commandeur, qui fait porter au bord du chemin les paquets de cannes; et les cabrouets viennent les prendre, pour les emporter au moulin. Jamais on ne coupe plus de cannes qu'on n'en peut consommer dans l'espace de vingt-quatre heures. Si l'on en coupait pour deux ou trois jours, elles s'échaufferaient dans cet intervalle, elles fermenteraient, elles s'aigriraient, et deviendraient inutiles pour faire du sucre, surtout pour le sucre blanc.

L'usage commun est de couper les cannes le samedi pour commencer l'opération du moulin le lundi à minuit. Quand on ne fait que du sucre brut, on prend cette avance sans oublier de couvrir les cannes de feuilles, dans la crainte qu'elles ne s'échauffent; mais si l'on travaille en sucre blanc, il vaut mieux retarder le travail de quelques heures, que de s'exposer au risque d'y employer des cannes échauffées. Labat veut qu'on ne les coupe que le lundi, de fort grand matin, et que tous les Nègres d'une habitation y soient employés pour hâter l'ouvrage. Comme il n'y a point de voyageur qui ait parlé avec plus d'intelligence et d'étendue que lui, des cannes à sucre, et de la manière de tirer cette précieuse marchandise, c'est l'extrait de ses observations qu'on a donné jusqu'ici, en regrettant que les bornes qu'on s'est imposées ne permettent point de le suivre dans les détails de la fabrique et des instrumens qu'on y emploie. On y renvoie ceux qui cherchent à s'instruire. Du Tertre, borné presque uniquement à l'histoire, fait à peine quelques remarques générales sur le sucre. Il observe, par exemple, que les cannes de Madère n'ont pas plus de deux pouces de grosseur, sans qu'il sache, dit-il, si ce défaut vient du terroir ou du défaut de pluie; mais il assure que le sucre de cette île ne laisse pas d'être beaucoup plus fort que celui des Antilles.

Le rocou, que nous avons tant de fois nommé sans l'avoir décrit, n'est cultivé nulle part avec plus de soin qu'aux Antilles. On a vu, dans les relations du

Mexique, que les Espagnols le nomment *achiote*. C'est une teinture rouge qui sert à mettre en première couleur les laines blanchies qu'on veut teindre en rouge, en bleu, en jaune, en vert. Elle provient d'une pellicule rouge qui couvre de petites graines blanches et rondes, dont le fruit du rocouvier est rempli. Cet arbre, qui croît naturellement dans toute l'Amérique, est ordinairement de la grandeur d'un prunier, mais beaucoup plus touffu : son écorce est roussâtre; ses feuilles sont assez grandes, fortes, dures, et d'un vert foncé. Il porte deux fois l'année des fleurs d'un rouge couleur de chair, en bouquets qui ressemblent assez aux roses sauvages, auxquelles succèdent des touffes de gousses couvertes de piquans, comme les châtaignes, mais plus petites et remplies de petites graines assez semblables à celles de la coriandre, couvertes d'une pellicule incarnate qui se détache difficilement du grain qu'elle couvre, et qu'elle laisse tout blanc lorsqu'elle en est séparée.

C'est cette pellicule, macérée et cuite, qui compose la teinture qu'on nomme *rocou*. On connaît que la graine est mûre, et qu'elle a sa parfaite couleur, quand la gousse ou la cosse s'ouvre d'elle-même. Il suffit qu'une ou deux soient ouvertes pour cueillir tout le bouquet, qui en contient ordinairement huit ou dix, et quelquefois plus, suivant la bonté du terrain. Les Nègres, grands et petits, ouvrent les gousses qui ne le sont pas assez, en les pressant de leurs doigts, et font sortir avec l'ongle du pouce les graines qui sont dedans, qu'ils recueil-

lent dans des couis, c'est-à-dire dans des moitiés de calebasses. Toutes ces graines sont mises dans de grandes auges de bois, tout d'une pièce, avec de l'eau, pour y demeurer sept ou huit jours, jusqu'à ce que l'eau commence à fermenter. Alors on les remue fortement avec de grandes spatules de bois; ensuite on les pile avec des pilons aussi de bois, pour en détacher la pellicule rouge. Cette opération est recommencée deux ou trois fois, jusqu'à ce qu'il ne reste aucune pellicule aux grains, après quoi l'on passe le tout dans une espèce de crible fait de roseaux refendus, ou de lataniers, dont les trous sont assez petits pour ne pas laisser passer les grains. L'eau qu'on en tire est épaisse, rougeâtre, et de fort mauvaise odeur. Elle se met dans des chaudières, on l'y fait bouillir, et pendant qu'elle bout, on recueille son écume dans de grands bassins. Lorsqu'elle cesse d'en rendre, on la jette pour mettre à sa place, dans les chaudières, l'écume qu'on en a tirée. On la fait bouillir pendant dix ou douze heures, en la remuant sans cesse, de crainte qu'elle ne s'attache à la chaudière où elle pourrait se brûler ou se noircir. On connaît qu'elle a la cuisson qui lui convient, lorsqu'elle commence à se détacher d'elle-même de la spatule. Alors l'ayant fait refroidir dans des auges de bois, on en fait des pelottes de deux ou trois livres chacune; et pour empêcher qu'elle ne s'attache aux mains en lui donnant cette forme, on se les frotte de temps en temps avec de l'huile de *palma-Christi*, nommée aussi *carapat* d'après les Améri-

cains. On enveloppe les pelottes pour les conserver, dans des feuilles de balisier amorties sur le feu.

Labat s'étend beaucoup plus sur la préparation du rocou ; mais il nous suffit d'observer encore, que le temps de le planter est depuis le mois de mars jusqu'à la fin de mai : il ne viendrait pas moins quand on le planterait dès le mois de janvier; mais il n'en rapporterait pas plus tôt. On le cueille deux fois l'an, vers la Saint-Jean et vers le Noël.

Les Américains épluchent les gousses comme les Européens; mais au lieu de mettre les graines dans l'eau, et de les y laisser fermenter, ils les frottent dans leurs mains qu'ils ont trempées avant dans l'huile de carapat, jusqu'à ce que la petite pellicule incarnate soit détachée de la graine, et réduite en pâte très-claire et très-fine. Alors ils la raclent de dessus leurs mains avec un couteau, et la mettent sur une feuille pour la faire sécher à l'ombre, de peur que le soleil ne mange et ne diminue sa couleur. Ce travail est d'une longueur qui ne convient qu'à l'indolence des Caraïbes; mais il leur fait un rocou infiniment plus fin et plus brillant que celui des Européens des îles. Lorsqu'il est sec, ils en font aussi des pelottes de la grosseur du poing, qu'ils enveloppent dans des feuilles de balisier ou de cochibou. Le matin, dès qu'ils sont sortis de leurs hamacs, ils vont se laver tout le corps à la mer, ou dans quelque rivière; et venant s'asseoir sur une sellette au milieu de leur carbet, ils s'y font peigner et trousser les cheveux par leurs femmes. Ensuite elles pren-

nent un peu d'huile de carapat dans laquelle elles font dissoudre du rocou, dont elles peignent avec un pinceau tout le corps de leurs maris. Cette peinture leur conserve la peau, la défend des impressions trop vives du soleil, et la préserve surtout des piqûres d'une infinité d'insectes ailés qui ne s'éloignent jamais de leurs cases.

Le tabac, plante originaire de l'Amérique, et si propre à cette grande partie du monde, qu'avec quelque soin qu'on l'ait cultivée dans les autres où l'on a porté sa graine, on n'y en a jamais pu élever d'aussi bon, fait le fond d'un commerce considérable aux Antilles. On y en reconnaît quatre espèces, qu'on distingue par la figure de leurs feuilles. Elles fleurissent, et portent toutes une graine également capable de se reproduire. Chaque espèce se multiplie d'elle-même, sans autre altération que celle qui peut venir du terrain où elle est semée ou transplantée.

La première est le tabac, ou petun vert, que les habitans nomment simplement le *grand petun*, et qui tire ce nom de la grandeur de ses feuilles autant que de la beauté de son bois. Elles ont ordinairement vingt-quatre à vingt-six pouces de long, et depuis douze jusqu'à quatorze pouces de large; elles sont épaisses, charnues, cotonnées, maniables, et d'un très-beau vert; mais comme elles sont délicates et remplies de suc, elles diminuent beaucoup à la pente, c'est-à-dire, lorsqu'étant suspendues à des perches on les expose à l'air pour les faire sécher. Cette diminution a refroidi les habitans pour la culture du

grand petun, et leur fait donner la préférence à celui qu'ils nomment *tabac à langue.*

Cette seconde espèce a les feuilles à peu près de même longueur que la précédente; mais leur largeur ne passe point sept ou huit pouces. C'est la ressemblance qu'elles ont avec une langue de bœuf, qui lui a fait donner le nom de *tabac à langue.* Elles sont charnues, épaisses, fortes, liantes et grasses; mais moins remplies de suc que celles du grand petun: d'où il arrive qu'elles diminuent moins à la pente, et qu'elles se conservent mieux. Le tabac à langue est donc l'espèce que cultivent le plus les îles du vent, c'est-à-dire à la Martinique, la Guadeloupe, Marie-Galande, Saint-Christophe, les Saints, la Barbade, la Grenade, la Barboude, Antigoa, Névis, Montserrat, la Dominique, Sainte-Lucie, Saint-Vincent, Sainte-Croix et les Vierges.

La troisième espèce est le tabac d'Amazone, ainsi nommé, parce que la graine vient des environs de la grande rivière des Amazones. Sa feuille est aussi longue que celle des deux espèces précédentes; mais elle est beaucoup plus large, et ronde à l'extrémité. Ce qui la distingue encore des autres, c'est que les petites nervures, ou côtes qui soutiennent la feuille, tombent perpendiculairement sur la grosse côte du milieu; au lieu que dans les autres espèces, elles suivent le contour de la feuille, et vont en biaisant vers la pointe. Les feuilles de ce tabac sont fort épaisses, très-charnues, bien nourries; et quoiqu'elles paraissent fort remplies de suc, elles ne

diminuent presque point à la pente. Aussi cette espèce passerait-elle pour la meilleure des trois, si l'on pouvait en faire aussitôt usage que des autres; mais l'odeur en est d'abord si forte et si désagréable, que si l'on n'y est accoutumé, elle étourdit, et provoque même au vomissement, soit en fumée, soit en poudre, et plus encore en machicatoire. On assure néanmoins qu'elle perd ce défaut en vieillissant, et qu'elle devient excellente après avoir été gardée plus d'un an. Labat donne même une méthode pour la rendre tout d'un coup fort douce; c'est de l'exposer une seconde fois à l'air avant que de la mettre en corde, lorsqu'elle a passé à la pente le temps ordinaire.

La quatrième espèce est celle qu'on appelle *tabac de Vérine*, du nom d'un petit village situé près de la ville de Cumana, dans la terre-ferme, d'où l'on prétend que sa graine est venue aux îles. C'est le plus petit. Ses feuilles arrivent rarement à la longueur de dix pouces : elles sont étroites, rudes, ridées, fort pointues, et ne laissent pas d'être assez nourries; mais comme elles ont beaucoup de suc, elles diminuent si considérablement à la pente, qu'elles sont d'un très-médiocre profit. Cependant le tabac de Vérine passe pour le meilleur qu'il y ait au monde. Son odeur est douce, aromatique, tirant sur celle du musc qu'il a naturellement, qu'il conserve en fumée comme en poudre, et qu'il communique si facilement aux autres espèces, qu'un tiers ou un quart de la sienne, mêlé avec une autre, suffit

pour transformer le tout en Vérine. Il est surprenant qu'avec cet avantage on en cultive très-peu aux îles du vent; et Labat en fait un reproche grave à ces colonies.

Les fleurs de ces quatre espèces de tabac sont les mêmes pour la forme et la couleur, et ne diffèrent que par la grandeur, qui est toujours proportionnée à celle de la tige. Elles sont portées sur une queue assez forte, composée de cinq feuilles, qui, d'un tuyau d'environ six lignes de longueur, s'épanouissent sans s'éloigner l'une de l'autre, et font un calice pentagone, contenant cinq étamines avec un pistil, qui, venant à s'allonger, se change en une petite silique où sont renfermées les semences de la plante. Ces graines sont noires, assez fermes, à peu près de la grosseur, de la figure et de la consistance de celles du pavot. A mesure qu'elles mûrissent, la fleur change : de couleur de chair qu'elle était d'abord, elle devient feuille morte; elle se fane enfin, se sèche et tombe quand la graine arrive à sa parfaite maturité. Si l'on ne prenait pas soin d'arrêter la plante, elle ne cesserait pas de croître; on en a vu aux îles françaises de cinq ou six pieds de haut : mais on l'arrête à la hauteur d'environ deux pieds, non-seulement parce qu'à la fin les feuilles manqueraient de nourriture, mais encore pour l'empêcher de grainer. Le suc et la force de la plante concourt plutôt à la conservation de l'espèce qu'à la nourriture des feuilles : ce serait autant de perdu pour la perfection qu'on demande à cette marchan-

dise. On ne laisse croître que les plantes qu'on destine à fournir de la semence pour l'année suivante.

Le tabac demande une terre grasse, médiocrement forte, profonde, unie, qui ne soit ni trop humide ni trop sèche, le moins exposée qu'il est possible aux vents forts et au grand soleil. Le froid lui serait encore plus nuisible : mais il n'est connu aux Antilles que sur quelques hautes montagnes. Cette plante mange extrêmement la terre, et ne porte rien qui puisse l'améliorer. Aussi la même terre ne produit-elle pas long-temps du tabac de la même qualité. C'est ordinairement au mois de novembre qu'on le sème, environ trois semaines avant la fin des pluies. On choisit, autant qu'il est possible, un terrain neuf et frais, tel qu'on le trouve facilement à la lisière d'un bois. On mêle la graine avec six fois autant de cendre ou de sable, parce qu'autrement sa petitesse la ferait lever d'une épaisseur qui l'étoufferait, et qui ne permettrait pas de transplanter les pieds sans endommager trop les racines. Elle lève ordinairement dans l'espace de quatre ou cinq jours. Dès qu'elle sort de la terre, on doit la couvrir de feuillages, pour la garantir des ardeurs du soleil. Pendant qu'elle croît, on prépare le terrain où elle doit être transplantée : si c'est une terre neuve, on arrache les herbes, et l'on brûle soigneusement les souches et les racines des arbres qu'on a fait abattre. Les terres qui ont déjà servi demandent encore plus de soins : ce sont des sources presque inépuisables de toutes sortes de plantes, qu'il faut continuelle-

ment sarcler, si l'on veut que celles du tabac croissent bien. On partage ensuite le terrain en allées parallèles, éloignées d'environ trois pieds les unes des autres, sur lesquelles on plante des piquets en quinconce, à trois pieds de distance entre eux. L'expérience fait connaître qu'il vaut mieux planter en quinconce qu'en carré, parce que les plantes ont plus d'espace pour étendre leurs racines, et pousser leurs tiges et leurs feuilles. Chaque plante de tabac doit avoir au moins six feuilles pour être transplantée. Il faut que le temps soit pluvieux ou si couvert que la pluie paraisse prochaine. On ajuste le trou à la place de chaque piquet; et l'on y met une plante bien droite, les racines étendues. On l'enfonce jusqu'à la naissance des plus basses feuilles, et l'on presse mollement la terre autour des racines, pour soutenir la plante sans la comprimer. Elle reprend dans l'espace de vingt-quatre heures sans que les feuilles mêmes aient souffert la moindre altération.

Un champ de cent pas en carré doit contenir dix mille plantes à la Guadeloupe, où le pas n'est que de trois pieds, et douze mille cinq cents à la Martinique, où il est de trois pieds et demi. On compte que l'entretien de dix mille plantes occupe trois hommes, et qu'elles rendent environ quatre mille livres de tabac. Il est ordinairement quatre mois en terre avant que d'être coupé. On connaît qu'il approche de sa maturité lorsque ses feuilles commencent à changer de couleur, et que leur vert s'obscurcit. Bientôt elles penchent vers la terre, comme

si la queue qui les attache à leur tige avait peine à soutenir le poids du suc dont elles sont remplies. Leur odeur se fortifie, et se répand bien plus loin: enfin, lorsqu'en les pliant on s'aperçoit qu'elles cassent plus facilement, c'est une marque certaine de maturité. On attend, pour couper la plante, que la rosée soit tombée, et que le soleil ait desséché toute l'humidité qu'elle avait répandue sur les feuilles. Alors on coupe toutes les plantes par le pied à deux pouces de terre; on les laisse tout le reste du jour près de leurs souches, en prenant soin de les retourner plusieurs fois; on les transporte le soir aux cases, et l'on évite surtout de leur laisser passer la nuit à découvert, parce que rien ne leur est si contraire que la rosée, qui est fort abondante dans ces climats chauds.

Tout ce qui regarde la manière de préparer le tabac n'appartient point à notre dessein; mais observons qu'on lui donne plusieurs formes. La plus grande partie se file de différentes grosseurs; et le plus gros n'excède pas un pouce de diamètre, comme le plus petit n'a jamais moins de cinq lignes. C'est le petit tabac mis en rôle, et nommé *briquet*, dont on a fait long-temps un fort grand commerce à Dieppe, et qui était la base de celui des Normands dans le nord. Le poids des rôles est depuis dix jusqu'à deux cents livres. Ceux qui viennent du Brésil sont couverts ordinairement d'un cuir vert, c'est-à-dire d'une peau sans apprêt. Mais quoique cette précaution soit utile pour les conserver, elle n'est point en usage

aux îles du vent, parce que les peaux y ont toujours été rares. Il y a trois autres manières d'employer les feuilles du tabac : on les met en andouille, en torquette et en paquets. Ce qu'on nomme *andouille* est une espèce de fuseau tronqué par les bouts, qui se fait en étendant des feuilles les unes sur les autres, en les roulant lorsqu'elles ont l'épaisseur qu'on veut leur donner, et les couvrant ensuite d'un morceau de toile imbibée d'eau de mer, qu'on lie fortement avec une corde, et qu'on laisse dans cet état jusqu'à ce que les feuilles ne fassent plus qu'un seul corps. Cette méthode est fort usitée à Saint-Domingue. Les torquettes se font à peu près de même, avec cette différence, qu'elles sont plus longues et moins pressées. Leur usage ordinaire est pour faire le tabac en poudre, et pour les bouts que l'on fume ; car on se sert peu de pipes en Amérique. Les Espagnols, les Portugais, quantité de Français et d'Anglais, tous les Caraïbes, et presque tous les Nègres fument en bouts. Ces bouts, que les Espagnols nomment *cigares*, sont de petits cylindres de six à sept pouces de long, et de cinq à six lignes de diamètre, composés de feuilles de tabac qu'on coupe de cette longueur, et qu'on enveloppe dans un morceau de feuille qu'on nomme la *robe*, tournée autour de celles qui composent le milieu, et dont on arrête le bout avec un fil : c'est cette partie qu'on tient à la bouche, pendant que l'autre est allumée. Il est rare de trouver les Espagnols sans leur provision de cigares, qu'ils portent ordinairement dans

de petites gibecières de cuir parfumé, à peu près semblables à nos porte-lettres. Jamais ils ne manquent, surtout en sortant de table, de présenter des cigares à leurs convives.

Quoique les torquettes servent à faire du tabac en poudre, les îles françaises n'en font plus de commerce au-dehors, et consument tout ce qui s'en fabrique par cette méthode. Il est assez rare aussi qu'on transporte, hors des îles du vent, les feuilles de tabac en paquets; mais cette préparation a ses avantages. On n'y emploie que le tabac de Vérine, que la petitesse de ses feuilles y rend plus propre que la grande espèce. Lorsqu'elles ont été séchées à la pente, on les détache de leur tige pour les étendre les unes sur les autres, entre des feuilles de balisier amorties. On les couvre d'une grosse pierre, qui, les tenant étendues, achève de leur faire jeter, dans cette situation, l'humidité qui leur reste. Ensuite on en fait des paquets de vingt-cinq feuilles chacun, qu'on lie par les queues, et, pour les conserver long-temps saines, on les met dans un lieu qui ne soit ni trop sec ni trop humide. Ce tabac n'est susceptible d'aucune fraude : comme on le voit sous toutes ses faces, on est sûr qu'il n'est pas mêlé de feuilles suspectes ni de rejetons.

Ce qu'on nomme *rejeton* est une quantité de nouvelles feuilles, qui repoussent au tronc de la plante qu'on a coupée à deux pouces de terre, et qu'on laisse croître jusqu'à leur maturité. Elles se ressentent de sa faiblesse, c'est-à-dire, qu'elles ne sont jamais si

grandes, si charnues ni si fortes que les premières. Cependant, par une économie mal entendue, les habitans ne laissent pas de les y mêler. Quelques-uns même poussent l'avarice jusqu'à faire servir les troisièmes feuilles que la plante continue de produire après les rejetons. C'est ce mélange qui a décrié les tabacs des îles du vent, qui avaient toujours été de pair avec les meilleurs tabacs du Brésil. Si les Portugais du Brésil, les Espagnols des grandes Antilles, les Anglais de la Virginie, et les Français de Saint-Domingue ne négligent pas les rejetons, c'est que leur terrain étant plus uni, plus gras, plus profond, et souvent plus neuf que celui des îles du vent, les plantes reçoivent plus de nourriture, et sont plus en état de fournir à la production de ces nouvelles feuilles. D'ailleurs, ils feraient beaucoup mieux eux-mêmes de ne pas les employer : leur tabac en vaudrait mieux; car ils ne peuvent désavouer que ces secondes et troisièmes productions ne soient toujours fort inférieures à la première. Labat joint ici d'utiles considérations. « Quand cette économie, dit-il, aurait été supportable dans l'origine des colonies, et lorsqu'on y a commencé à planter le tabac, parce que les terres y avaient alors toute leur force, il est certain qu'elle est pernicieuse à présent, surtout si l'on emploie les terres qui sont depuis longtemps en valeur. Pour rendre son ancienne réputation au tabac des îles françaises, il faudrait le cultiver dans des terrains neufs, qui n'y manquent point encore (sans compter ce que la France possède en

terre ferme), et défendre absolument le tabac de rejeton; il faut ordonner que les plantes soient arrachées, au lieu d'être coupées à deux pouces de terre. Nos îles auront alors du tabac qui ira de pair avec celui du Brésil et de la Nouvelle-Espagne, et beaucoup meilleur que celui de Virginie et de la Nouvelle-Angleterre. Alors on rétablira un commerce qui fera la richesse de la France et de ses colonies de l'Amérique ».

Il est constant, si l'on s'en rapporte à l'expérience du même voyageur, que les terres de Cayenne et de la partie française de Saint-Domingue, sont aussi bonnes et aussi propres pour le tabac que les meilleures de toute l'Amérique. Il reste de très-grands terrains neufs à la Guadeloupe et dans la grande terre de cette île, à la Desirade, à Marie-Galande, à la Grenade, à Saint-Martin, Saint-Barthélemy, Sainte-Croix, et dans quelques quartiers de la Martinique, aussi favorables qu'on puisse le désirer à la culture du tabac, à présent incultes, et menacés d'être bien des siècles sans habitans, si l'on ne remet pas cette marchandise en valeur; et l'on ne doit pas s'imaginer qu'ils puissent être employés autrement que par la culture du tabac. Tout le monde n'est pas en état de commencer un établissement par la construction d'une sucrerie. Il en coûte pour cette entreprise; et quand il se trouverait assez d'aventuriers riches, il faudrait un grand nombre d'années pour dégraisser le terrain qu'ils auraient fait défricher, et le rendre propre à donner des cannes dont on pût tirer de bon

sucre blanc. D'ailleurs, les sucreries sont déjà si nombreuses, que le royaume ne peut consommer la moitié du sucre qui se fait à présent dans nos colonies. « C'est donc à la culture du tabac qu'il faut penser sur toutes choses, et se souvenir que c'est à cette plante que nous sommes redevables de l'établissement de nos colonies. C'était le commerce libre du tabac qui attirait à Saint-Christophe une multitude de vaisseaux de toutes les nations, et des habitans en si grand nombre, que, dans la seule partie française de cette île, on comptait plus de dix mille hommes capables de porter les armes; au lieu que, par la ruine de ce commerce, depuis que le tabac a été mis en partie, on s'y est vu obligé de s'attacher presque uniquement à la fabrique du sucre; ce qui a tellement diminué le nombre des habitans, qu'on n'y a pu rassembler ensuite plus de deux mille hommes. La Martinique, la Guadeloupe, et les autres colonies françaises, sont dans le même cas. Ceux qui les ont connues anciennement ne peuvent voir, sans gémir, l'état où elles sont aujourd'hui, dépeuplées d'habitans blancs, et peuplées seulement de Nègres que leur grand nombre met en état de faire des soulèvemens et des révoltes, auxquelles on n'a résisté jusqu'à présent que par une faveur particulière du ciel. C'est le nombre des Blancs qui fait la force des colonies: la multitude des esclaves est inutile pour la défense du pays, et pernicieuse même lorsqu'il est attaqué. Mais la multitude des Blancs ne peut être composée que de ce qu'on nomme petits

habitans, et ces petits habitans ne peuvent subsister que par la culture et le commerce libre du tabac ».

Labat avoue néanmoins que le commerce et la manufacture des sucres sont des objets de la plus haute importance; mais il veut qu'on lui accorde que c'est ce qui a dépeuplé et par conséquent affaibli les îles, parce que le terrain nécessaire pour une sucrerie, sur laquelle il n'y a que quatre ou cinq Blancs, et souvent bien moins, était occupé par cinquante ou soixante habitans portant les armes, capables de défendre le pays, et faisant une consommation de denrées et de marchandises de l'Europe beaucoup plus considérable qu'on ne peut l'attendre des maîtres et des esclaves d'une sucrerie, en quelque nombre qu'on veuille les supposer. On a vu que quatre ou cinq aunes de grosse toile, avec un peu de viande salée, suffit pour l'entretien et la nourriture d'un esclave. « On ne lui donne ni bas, ni souliers, ni chapeau, ni chemises, étoffes, perruques, gants, ni mille autres choses dont les Blancs ont besoin pour se vêtir et se conformer aux modes de l'Europe. Les esclaves ne consomment ni vin, ni liqueurs, ni fruits secs, ni huile, ni farine de froment, ni épiceries, ni meubles, argenterie, draps, dentelles, étoffes d'or et de soie, armes, munitions; en un mot, une infinité d'autres choses, dont les Blancs se font une nécessité d'être toujours fort abondamment pourvus. Cependant ce sont ces denrées et ces marchandises qui forment le fonds d'un commerce immense que la France peut avoir avec ses colonies;

moyen sûr et toujours infaillible pour l'enrichir, en faisant rouler ses manufactures et travailler une infinité d'ouvriers et de matelots ».

On ne parlera ni de l'indigo, ni du café, dont on a déjà traité dans la description des Indes orientales, et qu'une heureuse culture ne fait pas moins prospérer aux Antilles; mais on a remis à donner ici quelque explication des propriétés du cacao. L'arbre qui le porte, et qu'on nomme indifféremment *cacaotier* et *cacaoyer*, croît naturellement et sans culture, dans une infinité d'endroits de l'Amérique, entre les deux tropiques. On en trouve des forêts entières aux environs de la rivière des Amazones, sur la côte des Caraques et de Carthagène, dans l'isthme de Darien, dans l'Yucatan, Honduras, les provinces de Guatimala, de Chiapa, de Soconusco, de Nicaragua, de Costa-Ricca, et quantité d'autres. Les îles de Cuba, de Saint-Domingue, de la Jamaïque et de Portoricco, en produisent beaucoup, qu'on regarde à présent comme sauvages, par comparaison à ceux qu'on cultive, quoiqu'au jugement de quelques voyageurs, ils méritent une véritable préférence. Les petites Antilles n'ont pas été privées de ce fruit, surtout la Martinique, la Grenade et la Dominique. Labat déclare qu'il n'en a pas trouvé à la Guadeloupe, quoiqu'il ait assez couru, dit-il, les bois de cette île; mais il n'ose conclure qu'elle n'en ait point, parce que les cacaoyers qu'on y cultive y viennent en perfection.

On a reconnu depuis long-temps, que la Mar-

tinique est celle des îles françaises où cet arbre croît le mieux; ce qui n'a point empêché que les Français n'aient été fort lents à le cultiver. Un juif, nommé *Benjamin d'Acosta*, fut le premier, comme on l'a déjà fait observer, qui planta une cacaoyère en 1660. Elle subsistait encore en 1694; mais le cacao ne passant point encore pour une bonne marchandise en France, parce que le chocolat n'y était pas fort en usage, et qu'il était chargé de gros droits d'entrée, les habitans de la Martinique ne s'attachaient qu'au sucre, au tabac, à l'indigo, au rocou, au coton, etc., dont la grande consommation rendait le débit plus sûr. Enfin, le chocolat s'étant mis fort à la mode, on pensa sérieusement à cultiver les arbres qui produisent le cacao, vers 1684. C'est l'année qu'on donne pour date des cacaoyères qui ont suivi celle de d'Acosta.

Le cacaotier sauvage croît fort haut, fort gros et fort branchu. On arrête ceux qu'on cultive, à la hauteur de douze ou quinze pieds, non-seulement pour se donner plus de facilité à cueillir leur fruit, mais encore pour les exposer moins aux injures de l'air et du vent, parce qu'ils sont d'une délicatesse surprenante. L'écorce en est brune, vive, mince, adhérente au bois, qui est blanchâtre, léger et poreux : il a les fibres longues, droites, assez grosses, et ne laisse pas d'être souple. En quelque saison qu'il soit coupé, on y remarque beaucoup de séve, ce qui peut venir du terrain où il veut être planté, qui doit être de bon fond, frais et humide. La feuille

est ordinairement longue de huit à neuf pouces; quelquefois plus, mais rarement moins, si ce n'est dans un mauvais fond. Elle a, dans sa plus grande largeur, un peu plus du tiers de cette longueur; elle est pointue par les deux bouts, et tient aux branches par une queue forte et bien nourrie, de deux à trois pouces de long. Sa couleur, par-dessus, est d'un vert vif, et plus chargée par-dessous. Son contour, et son plus grand diamètre jusqu'à sa pointe, est d'une très-belle couleur de chair; et cette partie est si délicate, que le moindre vent, ou les rayons du soleil, la grillent bientôt. Les fibres ou nervures qui soutiennent les feuilles, approchent beauconp de celles du cerisier.

On ne voit jamais cet arbre entièrement dépouillé de ses feuilles : celles qui tombent sont aussitôt remplacées par celles qui sont prêtes à paraître. Il fleurit, et porte du fruit deux fois l'an, comme la plupart des arbres de l'Amérique. On peut dire même qu'il produit sans cesse, puisqu'il n'est jamais sans fleur ou sans fruit. Cependant les récoltes les plus abondantes se font vers les solstices, c'est-à-dire, vers Noël et la Saint-Jean, avec cette différence, que celle de Noël est la meilleure.

On est étonné qu'un fruit si gros vienne d'une si petite fleur : le bouton qui la renferme n'a pas deux lignes de diamètre et trois de hauteur. Cependant on y compte, lorsqu'il est ouvert, dix petites feuilles qui forment un petit calice, au centre duquel est un fort petit pistil allongé, avec cinq filets et cinq

étamines à l'entour. Les feuilles sont couleur de chair pâle, mêlées de taches et de pointes rouges; les filets d'un rouge de pourpre; les étamines d'un blanc argenté, et le bouton d'un blanc moins clair: c'est ce bouton qui forme le fruit. Les fleurs n'ont aucune odeur. Elles viennent toujours par bouquets, dont la plupart tombent. L'arbre ne pourrait soutenir ses fruits, si toutes les fleurs se nouaient, ni leur donner la nourriture qui leur convient. Elles ne croissent point au bout des branches, comme aux arbres de l'Europe; elles sortent depuis le pied du tronc, jusqu'au tiers des cinq grosses branches. On observe qu'elles naissent aux endroits qui avaient des feuilles dans la jeunesse de l'arbre, comme s'ils étaient les plus tendres et les plus faciles à s'ouvrir.

Les fruits qui succèdent à ces fleurs, ressemblent à des concombres : ils sont pointus par un bout, partagés dans toute leur longueur, comme les melons à côtes, et parsemés de petits tubercules. L'écorce du fruit, suivant sa grosseur et celle de l'arbre qui le porte, a depuis trois jusqu'à cinq lignes d'épaisseur, et le fruit entier, depuis sept jusqu'à dix pouces de long, sur trois à quatre pouces de diamètre. Sa grosseur fait sentir pourquoi la nature l'a placé au tronc de l'arbre, et au gros des cinq principales branches : les petits rameaux rompraient, s'il venait à leurs extrémités. On distingue des cacaos de trois couleurs : les uns d'un blanc pâle, tirant un peu sur le vert; les autres, d'un ronge foncé, et

les troisièmes, rouges et jaunes; mais le dedans, et les amandes qu'ils contiennent sont de même couleur, de même substance et de même goût. Aussi les trois couleurs de l'écorce ne sont-elles pas des espèces différentes; et ceux qui en distinguent trois ou quatre se trompent. Il n'y en a qu'une seule aux îles comme dans le continent. La couleur des gousses en dedans est de chair pâle : elles renferment une substance de même couleur, assez légère et très-délicate, à peu près du goût des pepins de grenade. C'est cette pulpe qui se nomme *cacao :* elle environne vingt-cinq amandes, qui y sont attachées par de petits filamens. Il est très-rare d'en trouver moins, si ce n'est dans les gousses avortées, et plus rare encore d'en tirer davantage. Les arbres les plus puissans, les mieux nourris, à l'âge même de dix ou douze ans, n'en portent pas plus que les jeunes; mais elles sont plus grosses, et c'est la seule différence qu'on remarque dans les cacaoyers des îles du Vent, de Saint-Domingue, des Caraques, et de la Nouvelle-Espagne. Ces amandes, ou cacao, sont longues, aux îles, de neuf à douze lignes, plus ovales que rondes, pointues par les deux bouts, mais inégalement; leur diamètre est de cinq à sept lignes : la chair est d'un blanc qui tire sur l'incarnat, compacte, assez pesante pour son volume. Lorsqu'on la tire de la gousse, elle est huileuse, amère, fort douce au toucher, et couverte d'une pellicule fort unie de même couleur. Si l'on tire de terre des amandes de cacao, qu'on y ait laissées deux ou trois

jours, et qui se disposent à rompre leur enveloppe, on voit que leur substance n'est composée que de deux feuilles, plissées et engagées l'une dans l'autre, qui partent d'un petit pistil rond, et d'environ la longueur d'une ligne, posé au gros bout de l'amande, qui est le germe de l'arbre, et qui pousse en terre sa racine.

Le cacao des îles du vent est le plus petit. Celui de Saint-Domingue, de Cuba et de Portoricco, est toujours plus gros, mieux nourri et plus pesant. Celui des Caraques est plus plat, plus grand, et ne ressemble pas mal aux grosse féves de marais. Lorsque les amandes de cacao sont sèches, elles sont toutes d'un rouge-brun.

Nous laissons aux curieux le soin d'étudier dans Labat la bonne méthode de cultiver les cacaoyers; mais nous observerons que l'amande n'est que sept ou huit jours à pousser, qu'elle pousse en même temps par les deux bouts, que le plus gros rompt sa pellicule pour former l'arbre, et que le petit pousse en terre, pour faire la grosse racine; enfin que le gros sort de terre, couvert de la pellicule, comme un bouton, qui achève de la rompre, et la fait tomber en s'épanouissant. Quinze ou vingt jours après, il a cinq ou six pouces de haut, et quatre ou six feuilles. A dix ou douze mois, l'arbre a près de deux pieds de hauteur, et jusqu'à seize feuilles. A deux ans, il arrive à la hauteur de trois pieds et demi, souvent de quatre; et le bouton, qui s'est toujours soutenu au centre des deux dernières

feuilles, s'ouvre alors, pour se partager en cinq branches, rarement en six, et jamais en sept. On coupe la sixième, parce qu'elle gâterait la division ordinaire des branches de l'arbre, qui fait une partie de sa beauté. Alors les feuilles cessent de croître sur le tronc, et poussent sur les maîtresses branches, qui en produisent de plus petites à mesure qu'elles s'élèvent, pendant que le tronc croît lui-même et grossit à proportion du suc qu'un terrain frais lui fournit. Il ne commence à fleurir qu'à deux ans et demi. A six, il est dans toute sa force.

Il se trouve des cacaoyers, qui portent jusqu'à deux cent cinquante gousses; mais ce sont des arbres de vingt ans, grands, forts, en bonne terre, et bien défendus contre tous les vents. On ne compte ordinairement la récolte de Noël que sur le pied d'une livre ou d'une livre et demie par arbre, et celle de la Saint-Jean sur le pied d'une livre. Il faut quatre cents amandes sèches pour la livre, ce qui doit s'entendre néanmoins du cacao des îles du vent; car il en faut moins aux îles de Saint-Domingue et de Cuba, où il est plus gros; et encore moins aux Caraques. Ainsi, seize gousses produisent une livre d'amandes sèches; mais comme la pesanteur du cacao diminue de moitié en séchant, huit gousses donnent une livre d'amandes vertes. Vingt Nègres peuvent entretenir et cultiver cinquante mille cacaoyers, et faire encore du manioc, du maïs, des pois, des patates, des ignames, au-delà de ce qu'il faut pour leur entretien. Cinquante mille arbres

donneront au moins, l'un portant l'autre, cent mille livres d'amandes, qui, vendues à sept sous six deniers, prix médiocre, et le plus bas auquel on ait jamais vu le cacao, produisent la somme de 37,500 livres. Ce profit est d'autant plus considérable, que, demandant peu de frais, il entre presque entièrement dans la bourse du maître. C'est un avantage considérable que la culture des cacaoyers a sur celle des cannes à sucre. On a vu qu'une sucrerie, pour rapporter la même somme en sucre blanc ou brut, demande trois fois autant d'esclaves, de moulins, de charrettes, de bœufs, de chevaux, de différentes sortes d'ouvriers, et de raffineurs, qui mettent leurs services à fort haut prix. Labat se croit en droit de conclure, depuis que l'usage du chocolat s'est propagé, qu'une cacaotière est une riche mine d'or, pendant qu'une sucrerie n'est qu'une mine de fer.

Dans le partage des opinions sur la nature du cacao, l'expérience et les observations du même voyageur doivent être d'un grand poids. Les écrivains espagnols et les médecins déclarent qu'il est froid et sec. Écoutons Labat : « On ne peut disconvenir, dit-il, qu'il ne soit huileux et amer; or, tout ce qui a ces deux qualités est chaud, et d'autant plus qu'il les a dans un plus haut degré. Il n'y a point de fruit dont on puisse tirer plus d'huile que du cacao, ni qui soit d'une plus grande amertume; il n'y a point de fruit plus chaud : comment serait-il donc tempéré? Serait-ce en y mêlant du sucre, de la cannelle, du girofle et de l'essence d'ambre? Mais toutes

ces drogues sont très-chaudes; et quoiqu'elles ne doivent entrer qu'en petite quantité dans la composition du chocolat, il est visible que leur chaleur, jointe à la chaleur tempérée du cacao, doit former un composé très-chaud. Les Espagnols justifient aisément l'usage qu'ils ont de mêler avec le cacao quantité d'ingrédiens fort chauds, puisqu'ils le croient très-froid, jusqu'à prétendre qu'il est capable de faire tomber en phthisie ceux qui en prennent avec excès. C'est sur ce principe qu'ils y mêlent une quantité considérable de cannelle, de sucre, de piment, de graine de bois d'Inde, de girofle, d'ambre, de musc, et surtout de vanille; ingrédiens que tout le monde reconnaît très-chauds. Ils nous assurent que le cacao, fondu avec toutes ces drogues, compose un tout extrêmement tempéré. Leur raisonnement paraît bon, et s'accorde bien avec leur principe. Un écrivain français prouve la bonté du chocolat par la prodigieuse consommation qui s'en fait dans toute l'Amérique : il pouvait ajouter qu'elle n'est pas moindre en Espagne, en Portugal, en Italie, en Angleterre et dans tout le nord; et que, sans le prix excessif où il est en France, l'usage n'y en serait pas moins commun. Il ajoute que de tant de peuples qui en usent, sans distinction d'âge, de sexe, souvent sans règle et sans modération, pas un ne s'est encore plaint d'en avoir ressenti la moindre incommodité; qu'au contraire ils ont éprouvé qu'il étanche la soif, qu'il rafraîchit, qu'il engraisse, qu'il répare en un instant les forces perdues par le travail, qu'il for-

tifie, qu'il procure le sommeil, qu'il aide à la digestion, qu'il adoucit et purifie le sang; en un mot, qu'il conserve la santé et qu'il prolonge la vie. Je conviens de tout; rien n'est plus vrai : mais que cet écrivain convienne aussi, qu'à l'exception des Français des îles, tous ces peuples prennent le chocolat préparé à la manière espagnole. S'il est donc certain que le chocolat préparé à la manière espagnole, c'est-à-dire mêlé avec tant d'ingrédiens chauds, est encore tempéré, comme il doit l'être pour produire tant de bons effets, ne doit-on pas conclure que de lui-même il n'est pas tempéré, et qu'au contraire il est froid, puisqu'il a besoin de tant de chaleur étrangère pour devenir tempéré, ou que, malgré tant d'ingrédiens chauds auxquels on le joint, il ne cesse pas d'être tempéré ».

Labat joint à ce raisonnement la manière dont on prépare le chocolat en Amérique. On fait brûler ou rôtir les amandes du cacao dans une poële, comme le café. Cette première préparation est absolument nécessaire : elle dépouille le cacao de la pellicule dure et sèche qui le couvre; et le mouvement qu'elle excite dans ses parties donne l'issue à l'huile dont elles sont remplies. On le fait brûler plus ou moins, suivant la différence des goûts. Les Espagnols d'Amérique le brûlent jusqu'à ce que les amandes soient tout-à-fait noires; les Américains et les Français des îles le brûlent beaucoup moins. Les premiers prétendent que la pâte en devient plus fine, et que le sucre s'y incorpore plus facilement. A la vérité, les

amandes qui sont rôties jusqu'à l'excès, se pilent plus aisément, et se passent mieux sur la pierre : mais leur substance est alors changée; l'huile est exhalée; à peine conservent-elles assez d'amertume pour faire connaître ce qu'elles ont été. Labat se déclare pour la méthode des Américains et des insulaires français : ils ne brûlent les amandes qu'autant qu'il le faut pour ôter avec facilité la pellicule qui les couvre, et pour exciter le mouvement nécessaire à leurs parties, mais sans endommager la substance, et sans la priver de cette huile spiritueuse, qui fait la plus grande partie de sa bonté. Aussi le chocolat des îles françaises est-il plus nourrissant, et demande-t-il plus de sucre pour absorber son amertume.

Lorsque les amandes sont rôties, et mondées de leur peau, on les pile dans un mortier de gayac, bois très-dur, et presque sans pores. Le pilon est du même bois. C'est ainsi qu'on les réduit en pâte; mais comme elle serait encore grossière, on la broie sur une pierre, avec un rouleau de fer poli, pour la rendre aussi fine, aussi déliée qu'elle puisse l'être. Les pierres qu'on y emploie doivent être fermes, un peu poreuses, afin que le feu qu'on met dessous les échauffe plus facilement; mais elles ne doivent point être sujettes à se fendre, non plus qu'à se calciner; et leur grain doit être assez dur pour ne pas s'égrainer. Elles doivent être polies, et soigneusement lavées, lorsqu'on a cessé de s'en servir. On leur donne ordinairement quinze à dix-huit pouces

de large, sur deux pieds et demi de longueur. Elles sont concaves, c'est-à-dire creusées dans toute leur longueur, épaisses de trois ou quatre pouces, avec quatre petits soutiens de six pouces de hauteur aux quatre coins, pour se donner le moyen de mettre du feu dessous. Le rouleau est de fer poli ou de marbre, ou de bois de gayac. Dans les pays fort chauds, il n'est pas besoin de mettre du feu sous la pierre; la chaleur du climat est suffisante, surtout si l'on travaille au soleil. On met quelque toile autour de la pierre pour recueillir les fragmens de la pâte qui peuvent tomber. Aux îles, ce sont les feuilles de balisier qu'on emploie. On met peu de pâte à la fois sur la pierre; on la broie en l'étendant, et la pressant avec le rouleau, comme les pâtissiers étendent la pâte pour feuilleter. A mesure qu'elle s'étend sur la pierre, on la ramasse avec un couteau, on recommence à l'étendre, à la presser, jusqu'à ce que l'œil ou le doigt la fasse juger d'une extrême finesse. C'est dans ce travail que consiste la bonne façon du chocolat, dont il faut que les parties se dissolvent si parfaitement dans l'eau, qu'il ne reste rien au fond des vases, qui puisse faire connaître la matière dont il est composé.

Lorsqu'on veut le conserver long-temps ou l'envoyer dans un pays éloigné, il ne faut mêler dans la pâte ni sucre, ni épicerie : on se contente de la bien travailler sur la pierre, de la laisser rasseoir, refroidir et sécher à demi. Ensuite on en fait des pains en forme de petites briques ou de cylindres,

du poids qu'on juge à propos; on achève de les faire sécher à l'ombre, et l'usage est de les envelopper dans du papier. Il se conserve long-temps dans cette situation. Il n'est pas sujet à se moisir, comme il arrive souvent, lorsqu'on y a mis du sucre, qui est fort susceptible d'humidité. Aux îles françaises, soit qu'on se propose de le consommer dans le pays ou de l'envoyer en Europe, on n'y met jamais de sucre ni d'épiceries. Le musc, l'ambre et la vanille n'y entrent jamais; et ce n'est ni le défaut, ni la cherté de ces drogues, qui en empêche l'usage; on a l'expérience qu'elles changent entièrement la nature du cacao. On se contente de joindre au sucre, qu'on y met en le dissolvant dans l'eau chaude, un peu de cannelle en poudre, avec une très-petite pointe de girofle.

Il reste à donner la méthode des îles pour faire le chocolat. Après avoir rapé avec une râpe ordinaire de fer blanc, la quantité de cacao qu'on veut employer, deux onces, par exemple, pour huit tasses d'une grandeur ordinaire, on les met dans la chocolatière avec trois onces de sucre, et jusqu'à quatre onces lorsque la pâte est récente, parce qu'alors elle est plus huileuse et plus amère : on y joint un œuf frais, blanc et jaune, et tant soit peu d'eau froide ou chaude; de la cannelle en poudre passée au tamis de soie, autant qu'il en peut tenir sur un liard; et si l'on veut que cette poudre ait un goût plus piquant, on la compose de deux onces de cannelle et de douze clous de girofle bien pilés. On

délaie soigneusement la pâte, le sucre et la cannelle, avec l'œuf et le peu d'eau qu'on y a joint. Alors on verse peu à peu dans la chocolatière une chopine d'eau bouillante, et l'on agite fortement la matière avec le moulinet, non-seulement pour bien séparer et dissoudre les parties du cacao et du sucre, mais principalement pour la faire bien mousser. Lorsque toute la chopine d'eau est dans la chocolatière, on la met au feu, pour l'y laisser jusqu'à ce que l'écume ou la mousse soit prête à passer par-dessus. Ensuite, la retirant, on recommence à faire marcher le moulinet, afin que cette mousse, qui est la plus huileuse partie du cacao, se répande par toute la liqueur, et la rende également bonne. On remet la chocolatière au feu, avec une grande attention à faire marcher le moulinet chaque fois que la matière s'élève. On lui laisse prendre ainsi quelques bouillons pour la cuire. Enfin, l'ayant retirée du feu, on fait agir encore le moulinet; et à mesure que l'écume s'amasse en haut, on la fait tomber doucement dans les tasses. Ce qui reste de liqueur, qu'on n'a pu réduire en mousse, s'y verse ensuite sans autre précaution. Plus le cacao est frais et bien préparé, plus il produit de mousse : elle doit être grise, épaisse, à petits yeux, et si légère, qu'une tasse contenant plus d'un demi-setier ne doit pas peser trois onces. Quand on veut mettre un tiers ou un quart de lait avec l'eau, on n'y met point d'eau ; et l'on ne fait bouillir ni l'eau, ni le lait, avant que de les mettre dans la chocolatière. Il suffit que l'eau

soit bien chaude, et tout le reste s'observe de même.

Tous les partisans du chocolat prétendent que cette méthode le rend d'une délicatesse et d'une bonté merveilleuse; qu'il est léger et très-nourrissant; que, pris à jeun, il soutient dans le travail; qu'après le repas, il aide à la digestion, et qu'il est propre à toutes sortes de tempéramens. Labat, qui en conseille ardemment l'usage, ajoute, en faveur de ceux qui sont arrêtés par la dépense, que c'est au contraire une véritable épargne. « Année commune, dit-il, on peut avoir la pâte de cacao à vingt-cinq sous la livre. On avoue que, pour huit tasses, il ne faut que deux onces de pâte qui reviendront à trois sous, et trois onces de sucre qui ne coûteront pas plus, si l'on se contente d'employer de bonne cassonade. Il ne faut pas pour six deniers de cannelle. Qu'on en mette autant pour un œuf ou un poinçon de lait, chaque tasse de chocolat ne reviendra pas à plus d'un sou. Ainsi quand, pour se fortifier dans le plus pénible travail, on prendrait deux tasses de chocolat le matin, la dépense n'irait qu'à deux sous, et servirait à soutenir bien mieux les forces que le pain, le vin, et d'autres secours qui coûtent beaucoup plus. Aussi les Français de Saint-Domingue et des îles du vent, surtout ceux du quartier de la grande Anse et de la Martinique, font-ils un usage si fréquent du chocolat, de l'eau-de-vie et du tabac, que ces trois choses leur servent d'horloges et de mesures itinéraires. Lorsqu'on leur demande à quelle

heure ils sont partis de quelque lieu, et quand ils sont arrivés, ils répondent : Je suis parti au coup d'eau-de-vie, et je suis arrivé à la chocolade; c'est-à-dire, qu'ils sont partis au point du jour, et qu'ils sont arrivés sur les huit heures du matin, parce que c'est le temps où ils prennent l'eau-de-vie et le chocolat. Si l'on veut savoir d'eux la distance d'un lieu à un autre, ils disent qu'il y a deux ou trois bouts de tabac, c'est-à-dire, qu'allant de ce lieu à l'autre, et ne manquant point de fumer dans leur marche, ils ont fumé en chemin deux ou trois bouts de tabac ».

On tire du cacao une espèce d'huile nommée ordinairement *beurre de cacao;* mais la manière dont on la tire dans les pays chauds, ne réussissant pas toujours en Europe, où l'on ne peut se procurer du cacao frais, Labat donne une autre manière de tirer cette huile. Il s'étend avec plus de complaisance encore sur la découverte qu'il fit à la Martinique d'une liane qu'il donne pour la véritable vanille, mais que divers contre-temps ne lui permirent pas de cultiver avec assez de soin, pour vérifier parfaitement ses idées. Il paraît même ignorer si ceux qu'il laissa informer de son secret, en tirèrent avantage après son départ.

La vigne qu'on a plantée aux îles, étant venue de France, ne s'est pas naturalisée facilement au terroir, et l'on assure même que, jusqu'à présent, le raisin n'arrive jamais à sa parfaite maturité. Ce n'est pas faute de chaleur ni de nourriture; mais le climat est humide et chaud; les grains mûrissent trop tôt,

et les uns avant les autres; de sorte que, dans une même grappe, il s'en trouve de mûrs, de verts, et d'autres en fleurs. Le muscat, qui est venu de Madère et des Canaries, est exempt de ce défaut, et mûrit parfaitement; cependant on observe que les ceps s'améliorent en vieillissant. Ce que la vigne a de plus remarquable aux îles, c'est qu'elle porte du fruit deux fois l'an, et souvent trois fois en quatorze mois, suivant la saison où elle est coupée et le cep taillé. Labat rend témoignage que des ceps qu'il avait plantés donnèrent du fruit sept mois après. Les figuiers y viennent de bouture, et portent toute l'année, sans autre soin que de les arroser dans le temps de la sécheresse.

Une règle fort importante, pour transporter des arbres, des plantes ou des graines, d'un pays froid dans un pays chaud, est de les prendre dans le pays le plus voisin, et de la température la plus approchante. Aux îles, par exemple, on conseille de les faire venir de Provence ou de la côte d'Espagne, ou plutôt encore de Madère et des Canaries. A l'égard des graines, on doit toujours les apporter dans leurs cosses ou leurs épis. Ce soin même n'empêche point que les premières récoltes ne soient toujours imparfaites; mais elles se naturalisent ensuite, et le temps les perfectionne. En semant des pois à toutes les lunes, on en a de verts aux îles pendant toute l'année. Le froment y croît très-bien, lorsque celui qu'on y met en terre est né dans le pays même. Quelques voyageurs ont publié faussement qu'il

était défendu aux habitans des îles de semer du blé et de cultiver des vignes, et que le motif de cette défense était la crainte de nuire au commerce, parce que le fonds principal des cargaisons est le vin et la farine. Jamais il n'y eut d'ordonnance de cette nature; mais l'expérience a fait connaître que la culture du blé était inutile. Presque personne n'y mange du pain de froment. Les Nègres, les engagés, les domestiques et les ouvriers ne vivent que de cassave. La plupart des Créoles, ceux mêmes qui, dans une grande fortune, font servir du pain de froment sur leur table, en faveur des étrangers, ou par affectation de grandeur, lui préfèrent aussi la cassave. Il n'en est pas de même du vin; la consommation en est si grande, que, dans quelque quantité qu'on l'apporte, on trouve à le vendre. Mais la petitesse du terrain rend la culture des vignes comme impossible. Il est employé beaucoup plus utilement en cannes, en cacao, en coton, en rocou et d'autres marchandises. Le même espace de terre qu'on mettrait en blé et en vignes, pour fournir le pain et le vin nécessaires à la subsistance de dix hommes, suffira pour en nourrir cinquante, s'il est employé en marchandises du pays. D'ailleurs, qu'y viendraient faire les vaisseaux d'Europe si les habitans tiraient du blé et du vin de leur fonds? De quoi se chargeraient-ils, et que pourraient-ils espérer des îles?

Il est défendu aux Espagnols du Mexique et de toute la Nouvelle-Espagne de la province d'Yucatan, des côtes des Caraques et de Carthagène, des îles de

Cuba, de Saint-Domingue et de Portoricco, et des autres lieux voisins du golfe de Mexique, de cultiver la vigne et les oliviers. Les Jésuites ont eu seuls la permission de faire une certaine quantité de vin pour la messe. Autrement les galions n'auraient pas de quoi faire leur charge; et ces deux denrées, qui sont fort abondantes en Espagne, y demeureraient presque inutiles. Mais les états du Pérou et du Chili ne sont pas sujets à cette défense. On y fait quantité de bon vin. A l'égard du blé, il croît partout fort abondamment. Dans la Nouvelle-Espagne, on en fait annuellement deux récoltes. Quoique personne ne doute qu'il pût être cultivé avec le même succès dans les pays voisins du golfe de Mexique, les habitans de la côte des Caraques, de Carthagène, et ceux des grandes îles, ne sèment aucune sorte de blé d'Europe; ils aiment mieux acheter des Français et d'autres étrangers des farines qu'on leur vend bien cher. Labat raconte qu'un habitant de Marie-Galande recueillait annuellement sa provision de vin, qui croissait sur son habitation, et qu'il était excellent. Son défaut était de ne pouvoir se garder; mais quelle nécessité de le conserver long-temps, puisqu'on en fait chaque année deux récoltes?

Les Antilles ont quatre sortes de jasmins : le commun, qui n'a que cinq feuilles, et le double, qui en a dix, blancs tous deux comme le nôtre; un jasmin rouge à cinq feuilles, avec un double de même couleur. La quantité de jasmins blancs qui croissent partout à la Martinique, et jusqu'au fond

des forêts, où l'on ne peut supposer qu'ils aient été plantés par les Caraïbes, fait juger que cette plante est naturelle aux Antilles. Labat en donne la description : « C'est, dit-il, un arbrisseau qui pousse quantité de tiges droites; elles s'entrelacent aisément; elles multiplient et se fortifient, sans autre soin que de les tailler deux fois l'année, au commencement et à la fin de chaque saison pluvieuse. Le pied de l'arbrisseau est couvert de deux écorces; l'intérieure, qu'on pourrait prendre pour le bois même, verte, lisse et si adhérente, qu'il n'est pas aisé de la séparer du bois; elle est couverte d'une autre écorce de couleur grise, mince, friable, qui se détache d'elle-même, et qui se roule. Le dedans du bois est mêlé de gris et de vert pâle; il est assez tendre, cassant, léger et rempli d'une moelle qui n'a pas beaucoup d'humidité. Ses tiges, qu'il pousse en grand nombre, sont unies, liantes, d'un vert foncé, et chargées de feuilles; elles sont d'un très-beau vert, pointues par les deux bouts, beaucoup plus longues qu'il ne semble convenir à leur largeur : elles tiennent aux branches par une queue courte, et sont toujours accouplées. C'est à l'extrémité des branches que naissent les fleurs; elles viennent toujours par bouquets, et commencent par un bouton allongé, dont le bout est couleur de pourpre; il s'ouvre et se partage en cinq feuilles, dont le fond est tourné en petit calice, au milieu duquel s'élève un petit pistil, qui porte dans sa maturité une gousse qui renferme deux

petites graines à côté l'une de l'autre, aplaties par les faces qui se touchent, et rondes du côté opposé. C'est la semence de la plante; mais comme elle vient mieux de bouture, on s'attache peu à mettre ces semences en terre. Les jasmins doubles, rouges et blancs ne diffèrent des simples que par le nombre des feuilles. Leur odeur est également douce, et ne laisse pas de s'étendre assez loin, surtout le matin et le soir; car, en plein soleil, il n'y a point de fleur dont l'odeur ne s'affaiblisse beaucoup ».

La plupart des légumes, qu'on nomme *pois* aux Antilles, devraient porter le nom de *fèves*, puisqu'ils en ont réellement la figure. On se borne ici aux pois d'Angola, dont on a eu l'occasion de parler plusieurs fois. Ils sont originaires du royaume de ce nom, sur la côte d'Afrique, d'où ils ont été apportés par les vaisseaux qui vont à la traite des Nègres. Leur couleur est brune, et leur forme à peu près celle des petites féves d'Europe; mais ils ont la propriété singulière de former un arbrisseau fort agréable qui dure sept ou huit ans, et quelquefois plus, suivant le terrain auquel il est confié; il fleurit et porte du fruit pendant presque toute l'année : son écorce est mince et fort verte; il jette beaucoup de branches : ses feuilles sont longues, étroites, minces, d'un vert un peu brun.

Le bois d'Inde porte deux fois l'an de petites fleurs blanches, qui rougissent un peu vers l'extrémité, et qui forment de petits bouquets, auxquels succèdent de petites graines de la consistance des

noix muscades, et de la grosseur commune des câpres, dont l'odeur et le goût représentent un mélange de girofle, de cannelle et de muscade. Les ramiers, les grives, les perdrix et les perroquets recherchent ces graines, et les mangent avec une avidité surprenante : elles les engraissent beaucoup, et donnent à leur chair le goût de ces trois épiceries. On trouve quantité de ces arbres dans l'île de Sainte-Croix, à la grande terre de la Guadeloupe, à la Grenade, aux Grenadins, à Marie-Galande, dans les montagnes du vieux fort de la même île, au gros Morne de la Martinique, au quartier des Tartanes, et vers le dernier cul-de-sac des Salines. Les habitans emploient la graine de bois d'Inde dans les sauces, et pour saler la chair de porc, qu'ils en saupoudrent autant que de sel. Labat, qui trouvait cette préparation charmante, n'est pas étonné, dit-il, qu'il soit défendu de transporter une si délicieuse graine en France, parce que, pouvant suppléer à toutes les épiceries, elle en ruinerait le commerce.

Un article assez curieux dans le même voyageur, est celui qui regarde la culture des légumes d'Europe aux Antilles. Les uns y prospèrent, et d'autres s'y affaiblissent jusqu'à changer presque entièrement de nature. Deux ou trois plantes d'oseille suffisent pour en peupler un jardin. On les partage en petites portions, qu'on plante assez loin les unes des autres : elles reprennent facilement, et paraissant tendre à se rapprocher, elles s'élargissent si bien que, dans

l'espace de cinq ou six semaines, elles couvrent toute la surface du terrain. Plus on les coupe, surtout dans le temps des pluies, plus elles croissent et se répandent. La graine d'ognons ne produit que des ciboules, qui viennent en touffes. Aussi les matelots gagnent-ils beaucoup sur les ognons qu'ils apportent; ils sont sûrs de les vendre deux ou trois écus le cent, et quelquefois plus. Les échalottes croissent en perfection aux Antilles; mais lorsqu'elles ont repris, il faut ôter la terre qui les couvrait, et ne laisser que la chevelure enterrée, sans quoi elles ne produisent que des feuilles. Au contraire, plus on a soin de les déchausser, plus elles multiplient et grossissent. Une échalotte en produit jusqu'à vingt dans une seule touffe. Le cerfeuil, la pimprenelle et le persil viennent fort vite et très-bien, si l'on a soin de les couper souvent. Le pourpier croît naturellement dans toutes les Antilles, et jusque dans les bois. On observe que la première herbe qui vient dans un champ qu'on a défriché, est le pourpier : il s'en trouve du commun et du doré. Les raves, les panais, les carottes, les salsifis et les betteraves, ne viennent parfaitement que lorsqu'ils sont semés de graine créole, c'est-à-dire, née dans le pays. La graine de la Nouvelle-Angleterre donne des carottes qui pèsent jusqu'à trois et quatre livres. Les graines françaises et espagnoles de melons, de citrouilles, de concombres, de laitue, de chicorée et de pois verts, se perfectionnent aux îles, par une augmentation surprenante de grosseur

et de bonté. Toute saison et toute terre sont propres aux melons. Un petit trou, qu'on fait de la pointe d'un bâton, et dans lequel on jette quatre ou cinq grains de semence, est la seule culture qu'ils demandent, avec le soin de les arroser en temps sec. Cependant, sur cent melons il est rare d'en trouver un mauvais. L'odeur en est aussi agréable que le goût : avec une chair ferme, ils ont une couleur qui réjouit la vue; et de quelque manière qu'on les mange, l'excès même n'en est jamais nuisible. On nomme *melons de France* ceux dont la chair est rouge, et *melons d'Espagne*, ceux qui l'ont blanchâtre, tirant sur le vert. Les choux pommés croissent en perfection. Il n'en faut qu'un pour peupler tout un jardin; on le coupe, sa tige pousse une infinité de rejetons, qu'on arrache l'un après l'autre, et qui, étant replantés, produisent en quatre mois un autre chou bien pommé. Ensuite la nouvelle tige en produit d'autres, sans qu'il soit jamais besoin d'en semer. Cette facilité à faire des jardins potagers ne les rend pas plus communs. La plupart des habitans comptent sur les légumes et les herbages que leurs Nègres cultivent le long des bois, et dans quelques coins de terre qu'on leur laisse.

Outre les herbes potagères qui viennent d'Europe, on en cultive trois espèces qui ne sont pas connues dans notre climat. La première, nommée *guingambo*, croît de cinq ou six pieds en hauteur; ses feuilles, qui sont grandes, ridées, rudes et découpées, ressemblent assez à celles de la guimauve;

Sa fleur est d'un blanc qui tire un peu sur le jaune, et sans odeur particulière. C'est une espèce de cloche composée de cinq feuilles rondes de couleur rougeâtre, qui renferme un pistil en forme de clou, avec de petites étamines de couleur jaune. Ce pistil se change en un fruit de la grosseur d'un œuf moyen, et composé de plusieurs côtes. Il contient beaucoup de graines grisâtres, de la grosseur de nos petits pois. On fait cuire ce fruit avec toute sorte de viande. Les femmes et les filles créoles en mangent beaucoup dans un mets qui est propre à leur sexe, où elles font entrer toutes sortes d'herbes, sans en excepter les plus dégoûtantes, et qu'on nomme *callarou*. Une autre espèce de guingambo porte avec les mêmes feuilles, des fruits moins gros, plus ronds et plus longs, dont la pointe est recourbée comme celle des cornichons.

On appelle *moussembey*, une seconde herbe potagère des Antilles, dont la tige est fort branchue, et chargée de deux sortes de feuilles; les unes fort petites, soutenues trois à trois par une queue assez courte; les autres, beaucoup plus grandes, divisées par quatre coupures, en cinq parties inégales, et soutenues par une queue ronde et veloutée. La fleur se forme d'un bouton ovale partagé en quatre lobes, du milieu desquelles sort un petit pied qui porte quatre feuilles blanches et ovales; le fruit est soutenu par ce pied, et n'est qu'une silique qui contient beaucoup de petites semences grisâtres, et de la figure d'un rognon aplati: ces siliques ont quatre à

cinq pouces de long, sur cinq à six lignes de large. On ne mange que les feuilles du moussembey.

La troisième espèce d'herbe se nomme *sacramallon* : elle s'élève à la hauteur de cinq pieds; sa feuille, seule partie qu'on puisse manger, est longue d'environ six pouces, peu chargée de nervures, épaisse et fort verte. La tige n'excède guère la grosseur du doigt : elle se charge de plusieurs grappes, comme de panaches de petites fleurs où le vert, le rouge, le violet, le pourpre, sont agréablement mêlés, et qui se convertissent en petits fruits de la grosseur d'un pois, d'un violet tirant sur le pourpre, qui renferme dans une peau mince et unie comme celle du raisin, une substance molle, aqueuse, d'une odeur désagréable, au milieu de laquelle croît une espèce d'amande assez sèche, qui est la semence de la plante.

On a parlé trop souvent de la farine du manioc et de la cassave, pour laisser cet aliment sans explication; c'est le pain de la plupart des habitans, blancs, noirs et rouges des Antilles, c'est-à-dire, des Européens, des Nègres et des Américains.

Le manioc est un arbrisseau dont l'écorce est grise, rouge ou violette, suivant les différentes espèces de bois qu'elle couvre, mais fort mince dans toutes les espèces : il croit jusqu'à la hauteur de sept ou huit pieds, et son tronc est alors de la grosseur du bras : le tronc et les branches sont remplis de nœuds assez proches les uns des autres, avec de petites excroissances qui marquent la place des feuilles tombées; car à mesure que l'arbre croît, les

feuilles quittent le bas des rameaux, de sorte qu'il ne s'en trouve qu'aux plus hautes parties. Son bois est mou, cassant, et vient mieux de bouture que de graine; sa feuille a la forme d'un trèfle allongé, ou si l'on veut, celle d'une moyenne feuille de vigne qu'on aurait fendue le long des nervures, et qui n'aurait plus de chaque côté que cinq ou six lignes de large. Sa principale racine en pousse trois ou quatre autour d'elle, et jusqu'à six ou sept autres de différentes longueur, suivant l'âge de l'arbre et la bonté du terrain. On en voit d'aussi grosses que la cuisse; mais leur grosseur ordinaire est celle des plus grosses betteraves. L'écorce de toutes les racines est de la couleur de celle de l'arbre, c'est-à-dire grise lorsque le bois est gris, et rouge quand il est rouge; mais l'intérieur est toujours blanc, et de la consistance des navets : il se trouve des racines mûres à huit mois : on nomme l'arbre qui les produit *manioc blanc*, ou d'osier; les autres espèces, telles que le manioc à grandes feuilles et le manioc rouge, ont besoin de quatorze et même de dix-huit mois pour acquérir toute leur grandeur et leur maturité.

Cet arbrisseau venant de bouture, on se contente, pour le planter, de faire une fosse d'un pied et demi de long, et de cinq à six pouces de profondeur, dans laquelle on couche deux morceaux de son bois, longs de quinze à dix-huit pouces, dont on laisse un des bouts un peu hors de terre; après quoi on les couvre de la même terre qu'on a tirée du trou : la distance ordinaire est de deux pieds

d'une fosse à l'autre. Quand on juge que les racines ont le degré de perfection qui leur convient, on les arrache de terre à mesure qu'on en a besoin; et c'est toujours en arrachant l'arbre entier, avec lequel les racines viennent sans effort. Des Nègres destinés à cet office en grattent les écorces avec un méchant couteau, et les jettent dans un bassin d'eau, où elles sont bien lavées; ensuite on se sert d'une râpe de cuivre pour les réduire en farine, qui ressemble à la grosse sciure de bois, et qui est portée à la presse pour en exprimer le suc : ce suc est regardé comme un poison mortel, non-seulement pour les hommes, mais pour tous les animaux qui mangent les racines avant qu'il soit exprimé. Du Tertre attribue cette mauvaise qualité à l'excès de sa substance. Labat se croit mieux fondé à faire consister sa malignité dans l'excès de sa froideur, qui est capable d'arrêter la circulation du sang, et d'engourdir les esprits. Cependant les animaux qui s'accoutument par degrés au manioc, n'en reçoivent aucune incommodité, et parviennent même à s'en engraisser. Les sauvages qui en mettent dans toutes leurs sauces, n'en ressentent pas non plus les mauvais effets, parce qu'ils n'en mangent jamais qu'après l'avoir fait bouillir.

On se sert de ce suc pour faire de l'amidon, en le faisant dessécher au soleil, où il devient blanc comme la neige. Il prend alors le nom de *mouchache*, terme espagnol qui signifie un enfant, et que les Français ont adopté comme les Américains. La mouchache sert à composer de petits gâteaux aussi

délicats, dit-on, que s'ils étaient de la plus fine fleur de froment. Les Européens et les Américains ont différentes méthodes pour exprimer le suc du manioc. C'est de ce qui reste après cette opération qu'on fait la cassave et la farine de manioc, qui servent de pain à presque toute l'Amérique.

Pour mettre cette farine en cassave, on a des platines de fer fondu, rondes, épaisses d'un demi-pouce, et larges d'environ deux pieds, on les pose sur un trépied, ou sur des pierres, et l'on fait du feu dessous; lorsque la platine est échauffée, on y met du manioc grugé et pressé, qu'on a fait passer par une espèce de crible, pour en rompre les grumeaux. L'épaisseur doit être d'environ trois doigts sur toute la platine; cette masse de pâte s'affaisse en cuisant, et toutes ses parties se lient ensemble. On aide à leur liaison en y passant une spatule de bois qu'on appuie légèrement; lorsque le côté qui touche la platine est cuit, ce qu'on reconnaît à la couleur qui devient rousse, on la tourne de l'autre côté, à l'aide de la spatule et de la main gauche; elle achève de cuire; ensuite on l'expose pendant deux ou trois heures au soleil, pour dessécher ce qui peut y rester d'humidité. Cette espèce de pâtisserie, ou de pain, qui prend alors le nom de cassave, a trois ou quatre lignes d'épaisseur dans ses bords, un peu plus dans son milieu, et pèse environ deux livres quand elle a vingt-trois à vingt-quatre pouces de diamètre; le dedans demeure blanc comme la neige, et les deux côtés sont d'une couleur d'or pâle

qui excite l'appétit. Elle peut se conserver fort longtemps sans autre soin que de la mettre dans un lieu sec, et de l'exposer quelquefois au soleil. C'est une excellente nourriture, qui se digère aisément, et pour laquelle un peu d'habitude fait prendre du goût aux Européens mêmes, quoique d'abord elle leur semble insipide. La cassave s'enfle à vue d'œil lorsqu'on l'humecte avec du bouillon, ou qu'on la trempe simplement dans l'eau ; ce qui prouve assez qu'elle renferme beaucoup de substance.

Pour conserver le manioc en farine comme on le fait dans toutes les habitations, on est fourni d'une grande cuve de cuivre, montée sur un fourneau de maçonnerie, avec un bord de pierre de taille qui l'enchâsse bien juste, et qui augmente sa hauteur de cinq ou six pouces ; on l'échauffe un peu pour y mettre le manioc passé, et pour l'y remuer avec une petite pelle de bois : ce mouvement, qui empêche la farine de s'attacher à la cuve et de se lier, lui fait prendre la forme d'un gros sel roux, lorsqu'elle est cuite et bien sèche. Il ne reste alors qu'à la faire refroidir pour la mettre dans des barils, où elle se conserve des années entières, pourvu qu'elle soit dans un lieu sec, ou qu'on la fasse passer tous les six mois par la poêle. Elle peut être mangée sèche, comme du pain en miettes, ou comme les Orientaux mangent leur riz. Une cuve, ou poêle de trois à quatre pieds de diamètre, peut cuire en dix ou douze heures trois barils de cette farine, chacun de cinquante pots, mesure de Paris ; et trois barrils suffisent par

semaine pour la nourriture de cinquante Nègres.

Les Américains ne mangent point de farine cuite, et n'usent que de cassave, qu'ils font cuire tous les jours, souvent autant de fois qu'ils en ont besoin, parce qu'ils aiment à la manger chaude. Avant que les Européens leur eussent procuré des platines de fer, ils faisaient leur cassave sur de grandes pierres plates et minces, qu'ils rendaient propres à cet usage, en diminuant leur épaisseur. Il se trouve beaucoup de ces pierres au bord de la mer. C'est une espèce de grès ou de caillou, couleur de fer, ovale, et long ordinairement de deux à trois pieds. Au lieu de râpes de cuivre, pour gruger le manioc, les Américains se servaient d'une petite planche de racine d'arbre, dans laquelle ils fichaient des petites pointes de caillou. Ils en font encore usage, lorsque les râpes de cuivre leur manquent. Pour exprimer le suc du manioc grugé, ils le mettent dans ce qu'ils nomment une *couleuvre*, qui est un cylindre de roseau refendu, de six à sept pieds de long, et de quatre ou cinq pouces de diamètre, dont ils attachent un bout à quelque branche d'arbre, ou au faîte de leur carbet. A l'autre bout, ils lient une grosse pierre, dont le poids, tirant la couleuvre, la fait rétrécir, et ne manque point de faire sortir tout le suc du manioc. Outre cette manière de lui ôter sa mauvaise qualité en le purgeant de son suc, les Nègres marrons en ont deux autres, qu'ils pratiquent dans les lieux déserts où ils se retirent. L'une consiste à le couper en morceaux, qu'ils met-

tent tremper dans de l'eau courante pendant sept ou huit heures; le mouvement des parties de l'eau, ouvrant les pores de la racine, entraîne cet excès de substance. La seconde manière est de faire cuire le manioc entier sous la braise : l'action du feu produisant un effet encore plus certain, on le mange alors sans aucune crainte, comme des marrons ou des patates. D'ailleurs il paraît certain qu'il y a une espèce de manioc qui n'a point de qualité dangereuse. Labat, confirmant cette remarque, nous apprend qu'on le nomme *camanioc*, c'est-à-dire, en langue américaine, chef des maniocs; qu'en effet, son bois, ses feuilles et ses racines, sont plus grands que ceux des autres, et qu'on le mange sans précaution; mais qu'étant beaucoup plus long-temps à croître, et ses racines rendant beaucoup moins de farine, parce qu'elles sont plus légères et plus spongieuses que les autres, on le néglige, et que peu de gens en plantent.

Comme la cassave est le pain ordinaire des îles, la boisson commune est l'ouycou, dont les Européens ont appris l'usage et la composition des Américains. On y emploie de grands vases de terre grise, qui se font dans le pays, qu'on appelle *canaris*, nom que les Européens, qui l'ont emprunté aussi des sauvages, étendent aux vaisseaux de terre de toutes grandeurs. Mais ceux dont on se sert pour composer l'ouycou, contiennent soixante et quatre-vingts pots. On les remplit d'eau jusqu'à cinq ou six pouces du bord; on y jette deux grosses cassaves

rompues, avec une douzaine de ces pommes de terre, qu'on nomme *patates*, coupées par quartiers, trois ou quatre pots de sirops de cannes, ou, si l'on en manque, une douzaine de cannes bien mûres, coupées en morceaux et bien écrasées, avec autant de bananes mûres, qu'on écrase aussi. Après ce mélange, on bouche soigneusement l'ouverture du canaris, pour le laisser fermenter deux ou trois jours, à la fin desquels on lève avec une écumoire, le marc, qui a formé une croûte au-dessus. La liqueur qui se trouve alors dans le canaris, ressemble à de la bière forte : elle est rougeâtre, nourrissante et rafraîchissante, quoiqu'elle enivre aisément. On s'y accoutume aussi facilement qu'à la bière. Les Canadiens en font d'extrêmement forte, surtout lorsqu'ils la destinent pour quelque festin. C'est dans l'ivresse de cette liqueur que, se souvenant des moindres offenses, ils massacrent leurs ennemis sans pitié. Les Européens des îles, qui manquent de vin à leurs repas, ne boivent aussi que de l'ouycou, après quoi ils avalent un verre d'eau de cannes.

Le maby est une autre boisson, qui n'est guère moins en usage. On met dans un canaris, vingt ou trente pots d'eau, deux pots de sirop clarifié, et douze patates rouges, avec autant d'oranges aigres, coupées par quartiers. Cette liqueur fermente en moins de trente heures, et fait un vin clairet, aussi fin, dit-on, que le meilleur poiré de Normandie. Il est plus rafraîchissant et plus agréable que l'ouycou, mais plus dangereux : outre qu'il enivre plus facile-

ment, il est si venteux, que le moindre excès donne la colique.

Les Nègres des sucreries font une boisson qu'ils appellent *grappe*. C'est du jus de canne qu'ils prennent lorsqu'il est bien écumé, et dans lequel ils mettent le jus de deux ou trois citrons. Cette liqueur, qui se boit chaude, est d'un excellent usage pour la poitrine; elle soutient, elle désaltère; en un mot, elle produit l'effet du meilleur bouillon.

L'eau-de-vie de cannes, c'est-à-dire, celle qui se fait aux îles avec les écumes et les sirops du sucre, est la passion commune des Américains, des Nègres et des Européens même qui ne sont point assez riches pour faire provision de celle de France. Il leur suffit que cette liqueur soit forte, et qu'elle soit à vil prix pour leur faire oublier qu'elle est rude et désagréable. On en porte quantité aux Espagnols de la côte des Caraques, de Carthagène, de Houduras et des grandes îles: ils n'y mettent aucune différence d'avec le vin, pourvu qu'elle soit dans des bouteilles de verre d'Angleterre, bien bouchées et liées avec du fil d'archal, ou dans des canevettes hollandaises de dix ou douze flacons. Les Anglais, qui en consomment aussi beaucoup, ont inventé deux ou trois sortes de liqueurs qui en sont composées, et dont l'usage, ou plutôt l'abus, est passé aux îles françaises. Telles sont le punch, qui s'est communiqué en Europe, et dont la composition y est fort adoucie, mais qui se fait aux îles de deux parties d'eau-de-vie sur une d'eau, avec les autres ingrédiens que

personne n'ignore aujourd'hui; le *sang gris*, qui est composé d'eau-de-vie, de vin de Madère et de jus de citron, avec de la cannelle et du girofle en poudre, beaucoup de muscade, et une croûte de pain brûlé; la *limonade anglaise*, qui se fait avec de l'eau-de-vie et du vin de Canarie, du sucre et du jus de citron, toutes sortes d'épiceries, et de l'essence d'ambre. De ces trois liqueurs, on parle de la dernière comme de la plus nuisible. Ceux qui craignent des plaisirs si dangereux, font piler les pommes d'acajou, et bouillir le jus pendant deux jours dans un vase de terre; il s'éclaircit, et forme une espèce de cidre dont on vante l'agrément. Le suc ou le jus d'ananas, bien fermenté pendant vingt-quatre heures, devient un vin des plus agréables. La couleur en est belle, l'odeur et le goût délicieux; mais il est fumeux, il enivre; et la fermentation ne lui fait pas perdre une qualité mordicante, si naturelle à son fruit, que si le couteau dont on s'est servi pour le couper demeurait quelques heures sans être essuyé, on en trouverait la lame rongée, comme si l'on y avait mis de l'eau-forte. Aussi ne mange-t-on guère d'ananas crû sans l'avoir coupé en tranches, qu'on laisse tremper pendant une heure dans le vin et le sucre.

Un aliment que la nature produit libéralement aux îles, et qui fait la ressource ordinaire des Américains et des Nègres, sans être négligé même des Européens, est le crabe de terre, dont on distingue deux espèces : le grand, qui est peu différent de

celui de mer; et le petit, qu'on nomme vulgairement *tourlouroux*. Leur description est curieuse. La seconde espèce est si petite en effet, que les plus gros tourlouroux n'ont pas plus de deux pouces et demi ou trois pouces au plus de largeur. Leur écaille est assez dure, quoique mince : elle est rouge; le milieu du dos est d'un rouge-brun, qui s'éclaircit insensiblement jusque sous le ventre, qui est d'un rouge fort clair. Leurs yeux sont noirs et durs comme la corne; ils sortent et rentrent comme ceux des écrevisses. Les tourlouroux ont quatre jambes de chaque côté, composées chacune de quatre articles, dont le dernier est plat et terminé en pointe; c'est de ces huit jambes qu'ils se servent pour marcher et pour gratter la terre. Ils ont d'ailleurs deux mordans bien plus gros, dont les extrémités, semblables à celles des crabes de mer, pincent vivement, et coupent les racines et les feuilles dont ces animaux font leur nourriture : le mordant gauche est toujours plus petit que le droit. S'ils rencontrent quelque chose qui les effraie, ils les frappent l'un contre l'autre, comme s'ils voulaient menacer leurs ennemis. Lorsqu'on les prend par une jambe ou par un mordant, ils laissent ce membre dans la main de celui qui le tient, et s'enfuient. Du Tertre et Labat assurent également que leurs jambes et leurs mordans se détachent si facilement de leurs jointures, qu'on ne les y croirait que collés, et que ces parties étant arrachées, il leur en revient d'autres l'année suivante. Ils changent d'écaille chaque année. Dans

l'état où ils demeurent quelque temps, après s'en être dépouillés, on les appelle *crabes boursières* : leur écaille n'est pas plus dure alors que du parchemin mouillé : elles sont extrêmement faibles ; elles ne peuvent souffrir l'air jusqu'à ce que leur nouvelle peau ait acquis la dureté qui lui convient. Le repos, et la nourriture dont elles ont fait provision avant que de se retirer dans leur trou, les rend fort grasses pendant cette métamorphose.

Les tourlouroux et les crabes mâles sont distingués des femelles par la forme de leur queue. Les deux sexes l'ont replissée sous le ventre, et composée de plusieurs rangs de petites écailles qui sont attachées sur une membrane peu épaisse, forte comme du parchemin, où l'on remarque plusieurs petits nerfs qui la partagent dans sa largeur, et qui servent à faciliter le mouvement des écailles de sa partie extérieure. La partie intérieure est garnie de plusieurs poils, longs et raboteux. Aux mâles, cette queue va toujours en diminuant, depuis l'endroit où elle est jointe au corps jusqu'à la naissance des premières jambes de derrière, où elle finit en pointe. Celle des femelles est également large dans toute sa longueur, et se termine en arc de cercle. La femelle a besoin de cette large queue pour couvrir et conserver ses œufs : à mesure qu'ils sortent, ils s'attachent aux poils dont on a parlé, et la queue les soutient, les enveloppe, empêche qu'ils ne tombent, et que le sable, les herbes, ou d'autres inégalités qu'elle rencontre en marchant ne les puisse déta-

cher. Les deux queues, c'est-à-dire celle du mâle et de la femelle, s'emboîtent si juste dans une cavité qui est à l'écaille du ventre, qu'à peine les apercoit-on.

C'est une règle générale, que les crabes et les tourlouroux, comme les serpens, les lézards et d'autres reptiles, descendent tous les ans à la mer pour se baigner, et changer de coquille ou de peau. Les crabes et les tourlouroux y vont aussi pour faire leurs œufs, opération d'autant plus facile, qu'étant hors du corps des mères, attachés seulement aux poils de leur queue, elles ne font que la secouer dans l'eau où elles se baignent. Ces œufs, un peu plus petits que ceux de la carpe, se détachent des poils qui les retenaient, et tombent dans la mer pour y éclore. Aussitôt les petites crabes s'attachent aux rochers, quelque temps après elles sortent de l'eau, et se retirent sous les premières herbes qu'elles rencontrent, d'où elles montent ensuite aux montagnes voisines avec leurs mères.

C'est après ce voyage et la ponte, que les crabes et les tourlouroux quittent leur écaille. Ils en sortent avec tant d'adresse, qu'il est impossible de juger comment ils ont pu se dégager de tant de jointures sans en rompre aucune. On trouve les dépouilles entières; cependant Labat croit avoir découvert que l'écaille s'ouvre sous le ventre, où commencent leurs jambes; et comme on ne peut apercevoir cette ouverture sans un peu de violence pour éloigner les deux parties l'une de l'autre, il observe qu'elles re-

tournent comme un ressort dans leur situation naturelle, aussitôt qu'on cesse de les tenir écartées; d'où il conclut que la même chose arrive lorsque le corps de l'animal en sort. Il avoue qu'il y a plus de difficulté à concevoir comment les jambes peuvent sortir de leur étui, et se débarrasser de tant de jointures, surtout les mordans qui sont beaucoup plus gros à leur extrémité qu'au milieu. Cependant on peut supposer que ces jointures, qui ne sont composées que de cartilages et de peaux telles que du parchemin, s'élargissent, s'étendent ou se rétrécissent suivant le besoin de l'animal.

Les crabes et les tourlouroux emploient bien près de six semaines à descendre des montagnes, à se baigner dans la mer, à faire leurs œufs, et à changer de peau. Il ne faut pas s'imaginer que chaque mère conduise ses petits, comme une poule mène ses poussins; il ne paraît pas même qu'elle les connaisse.

Leurs œufs, comme ceux des écrevisses et des poissons, tiennent les uns aux autres; ils rougissent en cuisant. Avant qu'ils sortent du corps, et qu'ils s'attachent aux barbes qui sont sous la queue, on les trouve dans le corps en deux pelotons, séparés l'un de l'autre par une petite membrane, et revêtus d'une matière épaisse qui devient blanche lorsqu'elle est cuite. Les mâles, avec cette matière blanche, ont, au lieu d'œufs, une autre matière verdâtre, qu'on appelle *taumalin*, et qui sert de sauce pour le manger. On répète que les crabes ne diffèrent des tourlouroux que par la grandeur; mais il y en a de

blancs et de violets. Ceux-ci se trouvent dans les montagnes, dans les champs de cannes et d'autres lieux éloignés de la mer, excepté pendant la saison de leur bain. Les crabes blancs n'habitent que des lieux bas et marécageux; ils sont beaucoup plus gros que les violets. On en voit à la Guadeloupe de sept ou huit pouces de large : ils ont cinq jambes de chaque côté, et deux mordans dont les pinces sont en forme de tenailles, et d'un si grand diamètre, qu'on peut passer le poing au milieu de leur circonférence. Les trois espèces de crabes terrestres ont le mordant droit plus gros d'un tiers que le gauche. Celle des tourlouroux passe pour la plus délicate, et les crabes blancs sont les moins recherchés. Tous les voyageurs parlent de ces animaux comme d'une vraie manne pour les îles. Les Caraïbes n'ont presque point d'autre nourriture, les Nègres en mangent au lieu de viande salée, que leurs maîtres négligent souvent de leur donner, malgré l'ordonnance ; les blancs même ne sont pas indifférens pour les crabes, et l'on en sert sur toutes les tables.

La manière ordinaire de les prendre est d'aller la nuit autour des cannes et dans les bois avec un flambeau : c'est alors qu'ils sortent de leurs trous pour chercher leur nourriture, et la lumière du flambeau les fait découvrir. Il est aisé de les prendre par-dessus le dos et de les jeter ainsi dans un sac; mais au moment qu'on veut les saisir, ils se renversent quelquefois et présentent leurs mordans ; on les prend alors par les pieds de derrière où les mordans ne

peuvent atteindre; et ce qui est encore plus sûr, on les renverse sur le ventre pour les prendre par-dessus le dos. Il faut être prompt, car ils s'écartent peu de leurs trous, ou lorsqu'ils en trouvent d'autres ils s'y retirent fort vite. Une autre manière est de fouiller les trous avec une serpe. On l'emploie pendant le jour, parce qu'il est rare alors de trouver les crabes hors de leurs retraites, ou dans le temps qu'ils changent d'écaille, et qu'ils sont cinq ou six semaines sans sortir.

Labat parle d'une quatrième espèce de crabes, nommés *ciriques*, qui ne se trouve aux îles que dans les rivières et sur les rochers qui bordent la mer. Ils sont beaucoup plus plats que les autres; leur écaille est plus épaisse et plus dure, leurs mordans, quoique plus petits, ne pincent pas moins; ils ont moins de chair et de graisse que les autres. C'est à leur peu de valeur qu'ils doivent le repos qu'on leur laisse. Il faut que les Nègres soient bien affamés pour avoir recours à cette chasse.

La Guadeloupe et la Dominique ont une autre manne qui ne se trouve, suivant Labat, que dans ces deux îles, et qui dispenserait les habitans de tout autre soin pour leur nourriture, s'ils en jouissaient sans interruption; mais elle ne leur arrive que dans un certain temps de l'année. C'est un oiseau qu'ils nomment *diable* ou *diablotin*, et qui vient s'accoupler, pondre et élever ses petits dans quelques parties de leurs montagnes. Il est à peu près de la grosseur d'une jeune poule. Son plumage est noir; il a les

ailes longues et fortes, les jambes assez courtes, les pieds comme ceux des canards, mais garnis de fortes et longues griffes; son bec est long d'un pouce et demi, courbé, pointu, extrêmement dur et fort : il a de grands yeux à fleur de tête, qui lui servent admirablement la nuit, mais dont il tire si peu d'utilité pendant le jour, qu'il ne peut supporter la lumière ni discerner les objets; de sorte que, s'il est surpris par le jour hors de sa retraite, il heurte contre tout ce qu'il rencontre, et tombe bientôt à terre.

Les diables vivent du poisson qu'ils prennent la nuit en mer. Après leur pêche, ils retournent aux montagnes, où ils se nichent dans des trous, comme les lapins, et d'où ils ne sortent qu'à l'entrée de la nuit. Ils crient en volant, comme s'ils s'appelaient ou se répondaient entre eux. Ils commencent à croître vers la fin de septembre. On les trouve alors deux à deux dans chaque trou. Ils y demeurent jusqu'à la fin de novembre, ensuite ils disparaissent, sans qu'on en voie et qu'on en entende un seul, jusqu'au milieu de janvier, qu'ils se font revoir. Mais alors on n'en trouve plus qu'un dans chaque trou, jusqu'au mois de mars, qu'on y trouve la mère avec deux petits. Dans ce temps, les petits sont couverts d'un duvet épais et jaune, comme les oisons, et ce n'est qu'un peloton de graisse. On les nomme des *cottons*. Ils sont en état de prendre leur vol à la fin de mai. Aussi partent-ils alors, et l'on cesse tout-à-fait de les voir et de les entendre jusqu'au mois de septembre. Tout ce qu'on vient

d'observer sur l'arrivée et la demeure des diables aux îles de la Guadeloupe et de la Dominique, arrive régulièrement chaque année. Leur chair est noirâtre et sent un peu le poisson, mais d'ailleurs elle est bonne et nourrissante. Les cottons sont beaucoup plus délicats. C'est une vraie manne, répète Labat. Pendant toute la saison, les petits habitans et les Nègres n'ont pas d'autre nourriture. La difficulté de les prendre sert à la conservation de l'espèce, qui serait détruite il y a long-temps, s'ils ne se retiraient dans des lieux d'un accès fort difficile.

Donnons cette chasse dans les termes de Labat, que la curiosité seule y conduisit avec un jeune Créole et quatre Nègres. C'était à la Guadeloupe, dans la montagne de la Soufrière, dont on a vu la description. « Malgré les dangers, dit-il, et les incommodités de l'entreprise, nous nous mîmes en marche le long de notre rivière, jusqu'à l'endroit où la rive moins escarpée permet de monter. Nous n'y montâmes néanmoins que les uns après les autres, en nous aidant des épaules de ceux qui étaient en bas, et que nous tirâmes ensuite à nous avec des lianes. Je me crus quitte de tous les mauvais pas; mais on en rencontrait d'autres chaque fois qu'il y avait des ruisseaux ou des rivières à passer; ce qui nous arriva sept ou huit fois avant d'être à la montagne des Oiseaux, qui touche à celle de la Soufrière. Il était six heures du soir, lorsque nous nous vîmes dans le lieu où les chasseurs s'étaient proposé

de nous faire une cabane; on se mit à travailler. L'un coupa des branches d'arbres, un autre amassa de la fougère, tandis que deux chasseurs allèrent chercher des diables pour notre souper. J'avais eu la précaution de faire porter mon manteau, un flacon de vin de Madère et du pain, avec de l'eau-de-vie et de la farine pour les Nègres. Notre cabane fut bientôt dressée; nous la couvrîmes de feuilles de cachibou que nous avions coupées en chemin. Nous fîmes une litière de fougère, et nous allumâmes un grand feu.

» Les deux chasseurs revinrent assez promptement avec quinze diables. Chacun se mit d'abord à plumer. Mon partage fut de faire des broches de bois. Après avoir flambé ces oiseaux, on les ouvre par le dos. Tous les intestins, avec les têtes, les pieds et les bouts des ailes servirent à faire souper nos chiens. On embroche les corps diagonalement, c'est-à-dire, d'une cuisse à l'épaule opposée. On plante la broche en terre devant le feu, on la tourne par degrés pour faire cuire la viande de tous les côtés, et lorsqu'elle est presque cuite, on jette du sel dessus. Une feuille de cachibou ou de balisier sert d'assiette. Il faut avouer qu'un diable, mangé sans autre préparation, est un mets délicieux. La nuit fut belle et sans pluie. Nous la passâmes tranquillement, quoique souvent éveillés par les diables, qui sortaient de leurs retraites en criant, et qui n'y rentraient pas avec moins de bruit.

Le lendemain, dès la pointe du jour, nous com-

mençâmes à leur faire sérieusement la guerre. Chaque chasseur est armé d'une gaule, de la grosseur d'un pouce, longue de sept à huit pieds, avec un crochet au bout. Les chiens que nous avions amenés, guettaient et flairaient dans les trous. La montagne en est percée comme une garenne. Dès que nos chiens y sentaient un diable, ils jappaient et se mettaient à gratter; mais on les empêche de gâter les entrées, parce que ces oiseaux n'y rentreraient pas l'année suivante. On se contente d'enfoncer une gaule dans le trou, jusqu'à ce qu'on rencontre l'oiseau, qui la prend avec le bec et la serre, et se laisse plutôt entraîner dehors que de lâcher prise. Lorsqu'il est à la bouche du trou, la lumière l'aveugle; il est ébloui, il veut reculer, mais le chasseur l'arrête du pied. Il se renverse alors sur le dos, en tendant le bec et les griffes pour se défendre. On le prend par la tête, on lui tord le cou, et le chasseur l'attache à des cordes qu'il porte en ceinture. On est obligé, pour continuer cette chasse pendant une partie du jour, de s'éloigner beaucoup des cabanes, et de se hasarder dans des lieux fort difficiles. A midi, nous avions pris plus de deux cents diables, dont nous mangeâmes quelques-uns, et nous partîmes chargés du reste ».

Après ce récit, Labat cherche où les diables se retirent pendant qu'on ne les voit point aux îles, et se rappelle, dit-il, d'avoir lu dans une relation que, depuis le mois de mai jusqu'en septembre, et même en octobre, on voit à la Virgi-

nie un oiseau de passage qui leur est tout-à-fait semblable.

Toutes les Antilles produisent différentes sortes de serpens, mais peu venimeux, à l'exception de la Martinique et de Sainte-Lucie, où leurs piqûres passent pour mortelles; et Du Tertre rejette l'opinion de ceux qui attribuent leur malignité, dans ces deux îles, à l'intempérie du climat. « On connaît, dit-il, des terres voisines, et presque sous le même degré, où ces animaux ne sont pas si dangereux ». Il trouve plus de probabilité à les attribuer au terroir, qui est extrêmement pierreux, et tout semblable à celui que les vipères aiment en Europe. Il rapporte aussi l'opinion des sauvages, telle qu'il la tenait d'eux-mêmes. Mais quelque jugement qu'on en veuille porter, il est certain qu'on trouve à la Martinique un grand nombre de serpens nuisibles. Le même auteur en distingue particulièrement trois sortes : « Les uns gris, velautés et tachetés de noir en plusieurs endroits; les autres, jaunes comme de l'or, et les troisièmes, de couleur rousse. Il croit volontiers, dit-il, que les premiers sont de véritables vipères, de celles qui ne portent guère plus de deux pieds de long. Quelques-unes sont plus grosses que le bras; et cette grosseur est égale, jusqu'à deux ou trois pouces de la queue, qui se termine tout d'un coup en pointe par un petit ongle. Elles ont la tête plate, à peu près large comme la main, armée de quatre, et souvent de huit dents, qui sont ordinairement longues d'un pouce. J'en ai vu, con-

time Du Tertre; j'en ai même apporté en France, de longues comme la moitié du doigt, pointues comme des aiguilles, et courbées en forme de croc. Chacune est percée d'un petit trou, qui pénètre depuis la racine jusqu'au bout; et c'est par là qu'elles font glisser le venin dans la plaie ».

Les autres, c'est-à-dire les jaunes et les roux, ont la tête en forme de trèfle; et cette marque fait distinguer les serpens dangereux de ceux qui ne le sont pas. Ils sont bien armés aussi de dents aiguës, et d'une taille si démesurée, qu'il s'en trouve de la grosseur de la jambe et de sept à huit pieds de longueur. Les uns comme les autres naissent souvent d'une même mère, ce qui fait croire à Du Tertre que les mâles s'accouplent indifféremment avec les femelles de chaque espèce. « Un jour, dit-il, il trouva une vipère grosse comme la jambe, et si faible, qu'à peine pouvait-elle se remuer, au milieu de plus de soixante petits serpens de toutes les sortes, qu'elle venait de mettre bas. Dans une autre occasion, il ouvrit plusieurs femelles, dont les œufs étaient revêtus d'une membrane; mais il faut observer que ces œufs ne sortent jamais du ventre de la mère; que les petits s'y forment, mangent la coque et même la membrane qui les environne, et rongent quelquefois la mère même, jusque proche du nombril, ce qui n'arrive pas néanmoins à toutes les mères; car la plupart vivent après avoir fait leurs petits : elles en font même plusieurs fois dans une année.

» Il a remarqué dans ces vipères trois sortes de venins, dont la couleur et les qualités ne sont pas les mêmes. Leur venin est contenu dans de petites vessies de la grosseur d'un pois, qui environnent les dents. Les jaunes ont le venin un peu jaunâtre et plus épais que les autres; et c'est le moins dangereux : les grises l'ont comme de l'eau un peu trouble, et les rousses clair comme de l'eau de roche; c'est le plus subtil. Les unes et les autres se trouvent, en toute saison, dans toutes les parties de l'île; mais elles paraissent plus souvent dans le cours de mai et d'avril, temps où les crabes et les tourlouroux descendent des montagnes, se nichent dans toutes sortes de trous, et les en font sortir. Les rats et les poules les attirent autour des cases. Rencontrent-elles une poule qui couve? elles se mettent sur les œufs, se font couver par la poule jusqu'à ce que les petits soient éclos, les avalent tout entiers et mordent la poule, qui meurt aussitôt de sa blessure. Elles ont la ruse de glousser et de contrefaire les poules, pour attirer les petits après avoir tué la mère. Sous mes yeux, ajoute Du Tertre, une vipère avala neuf poulets qui avaient plus de trois semaines ».

Labat confirme une partie de ces observations dans le récit de deux aventures qui lui donnèrent une dangereuse occasion de s'instruire. Il admire particulièrement combien ces animaux multiplient. La Martinique, dit-il, en serait bientôt couverte, jusqu'à devenir inhabitable, s'ils ne se détruisaient pas entre eux. Les couleuvres, qu'on nomme *cou-*

rasses dans cette île, en dévorent un grand nombre; les fourmis leur font une rude guerre, et leur mangent les yeux. Une partie des petits est mangée aussi, ou meurt avant qu'ils soient en état de trouver leur subsistance.

Au commencement des pluies, toutes les espèces de serpens quittent les montagnes et les bois, comme les crabes et les tourlouroux, pour s'approcher de la mer. Après s'y être baignés, ils passent entre quelques arbrisseaux épineux, et s'y accrochant par le cou, ils y laissent leur peau entière; ensuite ils vont se cacher entre des racines d'arbres ou dans quelques trous, jusqu'à ce que leur nouvelle peau soit assez endurcie pour supporter l'air. Ils deviennent alors fort maigres, et si faibles qu'ils ont peine à se tourner. C'est dans la saison de leur chaleur qu'ils sont le plus redoutables. Ils sifflent, ils s'appellent et se répondent. La chasse n'est pas alors sans danger. « J'en ai trouvé, raconte Labat, dans l'acte même de l'accouplement : ils étaient cordés ensemble, et paraissaient comme les tourillons d'un gros cable. Ils se soutenaient tout droits, sur les deux tiers de leur longueur, la gueule ouverte comme s'ils avaient voulu se dévorer, avançant la tête l'un vers l'autre, sifflant, bavant, écumant d'une manière hideuse. Oh quels amours! »

On ne voit, dans les autres Antilles, que des couleuvres sans aucune sorte de venin, utiles même, par la guerre qu'elles font aux rats. Elles sont rares et petites à la Guadeloupe. La Dominique en a de

très-grosses, qu'on nomme *têtes de chien*, parce qu'elles ont la tête grosse et courte, et qu'elles paraissent toujours disposées à mordre ; mais leur morsure n'est pas venimeuse. Quoique leur sifflement cause de l'effroi, elles n'en veulent qu'aux rats, aux oiseaux et aux poules.

La graisse des vipères, ou serpens venimeux de la Martinique et de Sainte-Lucie, est un spécifique fort vanté pour les rhumatismes, les douleurs froides, la sciatique, les contractions et les foulures des nerfs. Elle se trouve dans leur corps, attachée au-dessous et des deux côtés des vertèbres, divisée en deux masses plus ou moins grosses. On la fait fondre au soleil ou sur le feu, pour la verser dans quelque flacon, où elle se conserve fort long-temps. Quoique jaune, lorsqu'elle sort du serpent, elle devient blanche aussitôt qu'elle est fondue et figée. L'odeur et le goût n'en sont pas mauvais. Pour l'usage, on la fait fondre sur une assiette, et l'on y mêle de l'esprit-de-vin ou de l'eau-de-vie la plus forte. On commence par en oindre la partie malade; ensuite, après une forte friction avec des linges chauds, on y met une compresse imbibée de ce qui reste. La graisse des têtes de chien passe pour meilleure encore que celle des vipères. On l'emploie, non-seulement pour les mêmes maux, mais avec un merveilleux succès pour la goutte. Cependant Labat convient que dans les pays froids ses effets ne sont pas si certains qu'en Amérique. Du Tertre donne plusieurs antidotes contre le venin de tous ces ser-

pens ; mais ils ne nuisent, dit-il, que lorsqu'ils sont offensés. D'ailleurs, s'ils entrent dans une maison, on en est averti, soit par les Nègres, qui les sentent, soit par les rats qu'on entend piper, soit par les petits oiseaux qui s'attroupent en criant. Les chasseurs prennent ordinairement de grandes bottes qui les défendent fort bien des serpens, sur lesquels ils peuvent marcher ; mais ils n'en sont pas moins exposés aux attaques de ceux qui se trouvent sur les branches des arbres ou sur les rochers, et qui, pour peu qu'ils soient offensés, s'élancent sur tout ce qui les blesse. Un chasseur qui se trouve mordu loin des habitations n'échappe guère à la mort s'il est seul : quelque ligature qu'il puisse faire au-dessus de la plaie, dans l'espace d'une heure ou deux le venin lui gagne le cœur ; les syncopes le prennent, il tombe, et jamais ne se relève.

La chaleur du climat n'empêche point qu'on ne consomme aux Antilles une grande quantité de gingembre. C'est la racine d'une plante assez touffue, dont les feuilles longues, étroites, assez douces au toucher, ressemblent à celles des roseaux, mais sont beaucoup plus petites. La tige ne croît jamais à plus de deux pieds de haut ; ses feuilles se coupent des deux côtés, et sont d'abord d'un vert gai ; elles jaunissent en mûrissant, et se sèchent tout-à-fait lorsque les racines ont toute leur maturité. Ces racines croissent plates, larges et de différentes figures, la plupart semblables à des pattes d'oie ; et de là vient qu'on les nomme *pattes*, plutôt que *racines* : elles

sont noueuses, chargées d'excroissances et de petits boutons, et peu enfoncées, souvent même presque hors de terre, et tout-à-fait découvertes. Il s'en trouve de larges comme la main, et de l'épaisseur d'un pouce. Leur peau est mince, couleur de chair, lorsqu'elles sont vertes, et grise, lorsqu'elles sont sèches. Leur substance est blanche et ferme, de la consistance du navet, assez compacte et pesante; elle est traversée par des nervures qui partent de l'endroit par lequel elle tient à la tige, et qui se répandent dans toute sa largeur et sa longueur, comme les muscles et les veines dans le corps humain. Ces nervures sont remplies d'un suc plus piquant et plus fort que le reste de la chair, qui est d'autant plus douce, qu'elle est éloignée des nervures, ou qu'elle a moins de maturité.

Le gingembre demande une bonne terre, mais un peu légère. On le plante vers la fin de la saison des pluies, c'est-à-dire en octobre et novembre. Après avoir labouré la terre à la houe, on met, de pied en pied, un petit morceau de plante, conservée de la dernière récolte, surtout de celles qui sont les plus chevelues; on le couvre de trois à quatre doigts de terre : il pousse en sept ou huit jours, à peu près comme les ciboules, et se fortifie par degrés. Ses feuilles s'étendent, jusqu'à couvrir leur terre, qu'on doit tenir extrêmement nettes. Il jette ses pattes ou racines plus ou moins grandes, suivant la bonté du terrain, que cette plante dégraisse et mange beaucoup. Sa maturité se connaît à ses feuilles qui jau-

nissent, se fanent et se sèchent à la fin; alors on arrache la plante avec ses pattes, dont on sépare la tige; on les étend sur des claies, exposées à l'air et au vent, jamais au soleil, ni au feu, parce que leur substance est si délicate, que bientôt elle deviendrait trop sèche. Le gingembre, préparé avec ce soin, se conserve fort long-temps; mais comme le temps ne laisse pas de diminuer sa bonté, on doit préférer le plus récent, ce qu'il est facile de connaître à son poids. Lorsqu'il est bien sec, il ne se corrompt point aisément dans l'eau même, soit douce ou salée; mais pour peu qu'il lui reste d'humidité, il s'altère tout d'un coup, et Labat observe qu'on doit se défier là-dessus de l'ignorance des marchands, ou de l'infidélité des commis.

Le fret de cette marchandise n'est pas cher, parce qu'elle se met en grenier, c'est-à-dire, en langage de transport, qu'on en remplit les soutes et les vides des barils; surquoi remarque le même voyageur, les propriétaires trouvent toujours d'autant mieux leur compte, qu'étant vendue au poids, l'humidité qu'elle contracte pendant le voyage, l'augmente beaucoup, comme il arrive au girofle des Hollandais qui ont même la mauvaise foi de l'arroser d'eau de mer.

Quoique la culture du gingembre soit facile et le fret si peu considérable, on l'a vu valoir jusqu'à douze et quatorze livres le cent; ce qu'on ne peut attribuer qu'à l'excessive consommation qui s'en fait, dans un pays où l'on est persuadé que l'usage en est

nécessaire pour résister à l'extrême humidité du climat. D'ailleurs, les épiciers de l'Europe mêlent du gingembre avec le poivre, en les pilant et les passant ensemble au tamis. Ils vendent ce composé assez cher, sous le nom d'*épice douce*, quoiqu'il soit certain que le gingembre, qui est ordinairement à très-bon marché, en fasse au moins les trois quarts.

Il se mange cru lorsqu'il est vert; mais le gingembre confit est beaucoup meilleur. Labat donne la manière de le confire. « On le cueille, dit-il, longtemps avant qu'il soit mûr, et lorsqu'il est encore si tendre, que ses fibres ne se distinguent presque point du reste de la chair, ni par leur dureté, ni par leur couleur: on le gratte soigneusement pour enlever toute la peau; on le coupe en tranches, sans toucher aux grosses nervures; on le fait tremper trois ou quatre jours dans l'eau de mer, que l'on change deux fois en vingt-quatre heures; ensuite on le fait bouillir à grande eau pendant cinq quarts d'heure. On le remet pendant un jour dans l'eau fraîche; et de là, bien égoutté dans un sirop faible, mais chaud et clarifié, où on le laisse vingt-quatre heures. Trois jours de suite, on le fait passer par d'autres sirops plus forts que le premier; et tous ces sirops sont jetés comme inutiles, parce qu'ils contractent l'âcreté du fruit. Enfin on le met dans un sirop de consistance bien clarifié, pour l'y laisser, si l'on veut le conserver liquide, et d'où on le tire, lorsqu'on veut le garder sec. Il perd ainsi ce qu'il a de trop mordicant dans le

goût, sans aucune diminution de chaleur et de ses autres vertus ».

Nous avons cru devoir ce détail à l'utilité publique, sur l'éloge extraordinaire qu'on fait de ses propriétés. Le gingembre, mangé le matin, achève la digestion des alimens qu'on a pris le soir. Il consume les flegmes de l'estomac; il nettoie les conduits; il excite l'appétit; il provoque l'urine; il rend l'haleine douce. Mangé après le repas, il aide à la digestion et chasse les vents; mais, comme il est extrêmement chaud, l'usage en doit être modéré. On connaît qu'il ne manque rien à sa perfection lorsqu'il est de couleur d'ambre, presque transparent, tendre sous la dent, sans être mou, et que son sirop est clair. Celui que les confituriers font pour le vendre, ou le peuple pour son usage particulier, est brun; le sirop en est noirâtre, et le fruit si mordicant, que, si l'on n'y est accoutumé comme aux îles, où le piment même se mange comme une pomme, il est presque impossible de le tenir sur la langue. Les marins ne manquent jamais de s'en fournir, surtout pour les voyages de long cours, parce qu'ils y sont plus exposés aux maux qui viennent des eaux corrompues et des mauvais alimens; cause ordinaire du scorbut, contre lequel on vante beaucoup la vertu du gingembre.

L'arbre qui donne le baume de copahu, n'est pas fort commun aux Antilles; mais l'espèce d'huile ou de baume qu'on en tire a des propriétés si merveilleuses, que, suivant le témoignage de Labat, c'est une véritable panacée, à laquelle il n'y a point de

maux qui résistent. Les îles françaises ont en plus grande abondance un arbrisseau qui ne le cède guère en vertus, et qui se nomme *bois laiteux*. Sa feuille ressemble à celle du laurier, quoiqu'un peu plus grande, plus épaisse, plus molle et plus charnue. Lorsqu'on la rompt ou qu'on la déchire, ses fibres jettent une liqueur visqueuse, épaisse et de la blancheur du lait. L'arbrisseau ne devient jamais fort gros. On s'en sert pour border les champs, parce qu'il croît fort vite et qu'étant fort souple, du moins pendant sa jeunesse, on l'entrelace et on le conduit aisément : mais il devient cassant avec plus d'âge, et sèche aussitôt qu'il est coupé. Ses fleurs ressemblent à celles du jasmin, et croissent par bouquets dont chacun en contient cinq ou six : elles sont blanches, et renferment dans leur centre un petit bouton ovale, qui contient deux petites graines noires, semence ordinaire de l'arbre : mais il croît aussi facilement de bouture. Son bois est fort blanc, avec un peu de moelle au cœur, comme le sureau; son écorce est d'un vert pâle en dehors, et blanche en dedans. Les queues, qui attachent les feuilles aux branches, ont près d'un pouce de long avec un nœud, à l'endroit qui touche l'écorce. Les nœuds, les feuilles, les branches, l'écorce et le tronc, rompus ou légèrement froissés, rendent un véritable lait qu'on met sur les blessures, sans le faire chauffer au feu qui produit autant d'effet que le copahu.

L'arbre qu'on nomme aux îles françaises *tendre a caillou*, ne s'y trouve que dans des lieux secs et

pierreux : il tire son nom de l'extrême dureté de son bois. Sa feuille est médiocre, ovale, dentelée, sèche et comme brûlée du soleil. Aussi ces arbres paraissent-ils rougeâtres à quelque distance et comme grillés. Jamais ils n'ont plus de douze à quatorze pouces de diamètre; mais il s'en trouve de vingt-cinq à trente pieds de hauteur : ils ont peu de branches et de feuilles. Leur écorce est blanchâtre, avec quantité de petites hachures, et n'a pas plus de quatre lignes d'épaisseur : elle est un peu adhérente, se lève d'elle-même, se sèche et se roule dès que l'arbre est abattu. L'aubier, c'est-à-dire, la substance qui est entre l'écorce et le cœur de l'arbre, est médiocrement dur, presque blanc, du quart de diamètre du cœur, et n'est propre à rien; mais le cœur est d'une bonté admirable, dans l'eau comme en terre, d'une dureté qui n'est comparable en effet qu'à celle du caillou. Ses fibres sont longues, droites et si pressées les unes contre les autres, qu'elles ne peuvent être séparées. Il est rouge lorsqu'on le coupe; mais il perd cette couleur à l'air et devient presque gris.

Le bois amer, nommé *simarouba*, dans l'île de Cayenne, est commun à la Martinique. Il s'y en trouve de deux pieds de diamètre. Son écorce est brune, hachée, fort épaisse; sa feuille longue, pointue et d'un vert pâle. Le bois est d'un jaune clair, qui se décharge en séchant, jusqu'à rester presque blanc; il est filandreux et si léger, que, lorsqu'on le scie, il faut observer de se tenir au-dessus du vent, sans quoi il jette une poussière qui, entrant dans le nez

et dans la bouche, y produit le même effet que de la rhubarbe mâchée ou prise en poudre. Ce bois sert à faire des lattes ou des planches minces, pour clouer l'ardoise. Jamais il n'est attaqué d'aucun insecte. Une autre de ses qualités est de communiquer son amertume à tout ce qu'on fait cuire à son feu. Sa racine et la peau de sa racine, sont les meilleures parties de l'arbre.

On trouve dans toutes les Antilles la plante épineuse que les Anglais nomment *poirier piquant*, et que les Français ont nommée *raquette*, dont on a donné la description dans l'histoire naturelle de la Nouvelle-Espagne. Labat ne doute point qu'un petit insecte, qui se nourrit de son fruit, ne soit la vraie cochenille. Ce fruit, que les Français appellent *pomme de raquette*, a beaucoup plus de ressemblance avec la figue. Tout ce que Labat rapporte de ses qualités, et des insectes qui s'en nourrissent après être nés sur d'autres plantes, s'accorde avec les observations qu'on a données sur la cochenille du Mexique. Aussi ne fait-il pas difficulté d'assurer que la culture des raquettes, aux Antilles, pourrait devenir le fond d'un très-riche commerce, d'autant plus, dit-il, qu'on y pourrait employer quantité de terres qui demeurent inutiles, parce qu'elles sont trop maigres et trop usées pour les cannes, le tabac, l'indigo, le roucou, le manioc et d'autres productions. Il porte le zèle jusqu'à donner des règles pour cette culture; et, dans l'utilité qui en reviendrait aux colonies, il fait entrer leur défense, qui serait plus sûre derrière un

champ planté de raquettes, et rendu impénétrable par leurs épines, que dans le meilleur retranchement. On se sert de pommes de raquette pour faire des pâtes fort saines, et des gelées ou des marmelades très-rafraîchissantes.

Ceux qui cherchent l'exactitude jusqu'à souhaiter qu'il ne manque rien à chaque article, c'est-à-dire, qu'il embrasse tout ce qui paraît compris dans son titre, jugeront peut-être qu'on ne s'est pas assez étendu sur les arbres, les arbrisseaux et les autres plantes des Antilles. Mais la plupart des végétaux de l'Amérique sont communs aux îles et aux parties du continent qui leur répondent dans les mêmes latitudes : ainsi, tout ce qui paraît manquer ici se trouve répandu dans les autres articles d'histoire naturelle, et quelquefois même dans les descriptions.

FIN DU QUATORZIÈME VOLUME.

552837

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CE VOLUME.

TROISIÈME PARTIE.—AMÉRIQUE.

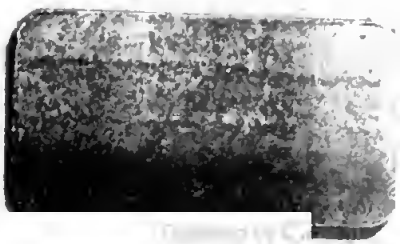
LIVRE XI.

ANTILLES..... *Page* 5
CHAP. PREMIER. Mœurs des Caraïbes..... *ibid.*
CHAP. II. Saint-Domingue..... 49
CHAP. III. La Martinique. La Guadeloupe. La Grenade. Sainte-Lucie..... 186
CHAP. IV. Commerce des Iles françaises..... 221
CHAP. V. Saint-Christophe..... 277
CHAP. VI. Jamaïque..... 283
CHAP. VII. Barbade..... 318
CHAP. VIII. Antigoa, Montserrat, Névis, la Barboude, Anguilla..... 359

LIVRE XII.

HISTOIRE NATURELLE DES ANTILLES..... 375

FIN DE LA TABLE.

Digitized by Google

Digitized by Google